MENSILE N° 124 - ISSN 1128-0719 Sped. in A.P. art. 2 comma 20/B - L. 662/96 autor. Fil. di Modena di P. I. spa tass. rid. - Taxe percue • Italia € 1,60 - Canton Ticino CHF 4,60 - Svizzera CHF 5,10 - Grecia € 2,90 - Germania € 3,70 - Austria € 3,70 - Belgio € 2,90 - Malta € 1,98

più DOLCI

Torte e crostate • Biscotti e pasticcini • Dolci al cucchiaio

PICCOLA PASTICCERIA

Maggio 2010

9 771128 071005 001247

Festa della mamma

Greenline

Una collezione di strumenti da cottura nell'assoluta tutela dell'ambiente. Riciclabili e realizzati con materie prime provenienti dal riciclo, nel rispetto del risparmio energetico e di processi produttivi ecologici, che contribuiscono alla riforestazione di Riserve Naturali in paesi in via di sviluppo. La responsabilità etica che l'azienda si assume è racchiusa ed espressa da un'etichetta ambientale che accompagna ogni utensile. L'azienda Ballarini dichiara e garantisce tutti i valori che questi prodotti esprimono e un processo produttivo completamente volto alla tutela dell'uomo e dell'ambiente.

-75% CO_2

SPARKLING ecologically correct

la scelta etica

Perchè Greenline è un prodotto etico? Innanzitutto è realizzato esclusivamente con alluminio proveniente dal riciclo, in tal modo si concretizza una riduzione del 75% delle emissioni di CO_2 che si emetterebbero producendo il medesimo quantitativo da minerale. Ma non solo, la riduzione è ancora più sensibile se si parla di risparmio di energia necessaria a ricondizionare l'alluminio proveniente da riciclo, rispetto ad alluminio ricavato da minerale, pari al 95%. Tutti gli imballi sono realizzati con carta riciclata al 100%, mentre nel caso di parti di imballo in materiale plastico questi sono biodegradabili al 100%. Ogni utensile è garantito 7 anni, la lunga durata del prodotto comporta una rilevante riduzione delle emissioni di CO_2 rispetto ad un comune prodotto di inferiore durata (valutazione d'impatto secondo metodo LCA). Tutto ciò, unito alla possibilità di riciclo del prodotto, lo rendono profondamente rispettoso dell'ambiente.

al Fuori Salone

Durante l'importante kermesse milanese del Salone Internazionale del Mobile, all'interno dello spazio Sparkling! ecologically correct, Zona Tortona, **Ballarini ha presentato in anteprima la nuova collezione Greenline**. In questo contesto lo scorso anno l'azienda si presentò con le altre collezioni sostenibili, da bIO a QBe, da Green Home fino al nuovo progetto di cultura alimentare per l'infanzia "Cucinando s'impara". L'evento rappresenta una sorta di "guida al consumo critico" ospitando quelle aziende che hanno adottato un nuovo modello di sviluppo, più rispettoso nei confronti del sociale e dell'ambiente, con lo scopo di promuovere un consumo più consapevole.
Fuori Salone 2010, Spazio Sparkling! ecologically correct

THERMOPOINT

Indicatore di calore: indica la temperatura ideale per cucinare risparmiando energia. Gli strumenti da cottura che richiedono un uso molto attivo sul fuoco come padella e bistecchierahanno una valenza in più: il dispositivo Thermopoint che cambia colore al variare della temperatura di cottura. I vantaggi di Thermopoint sono immediati:

- Migliora la qualità di cottura
- Favorisce il risparmio energetico
- Aumenta la sicurezza
- Aumenta la durata del rivestimento antiaderente

BALLARINI PER L'AMBIENTE

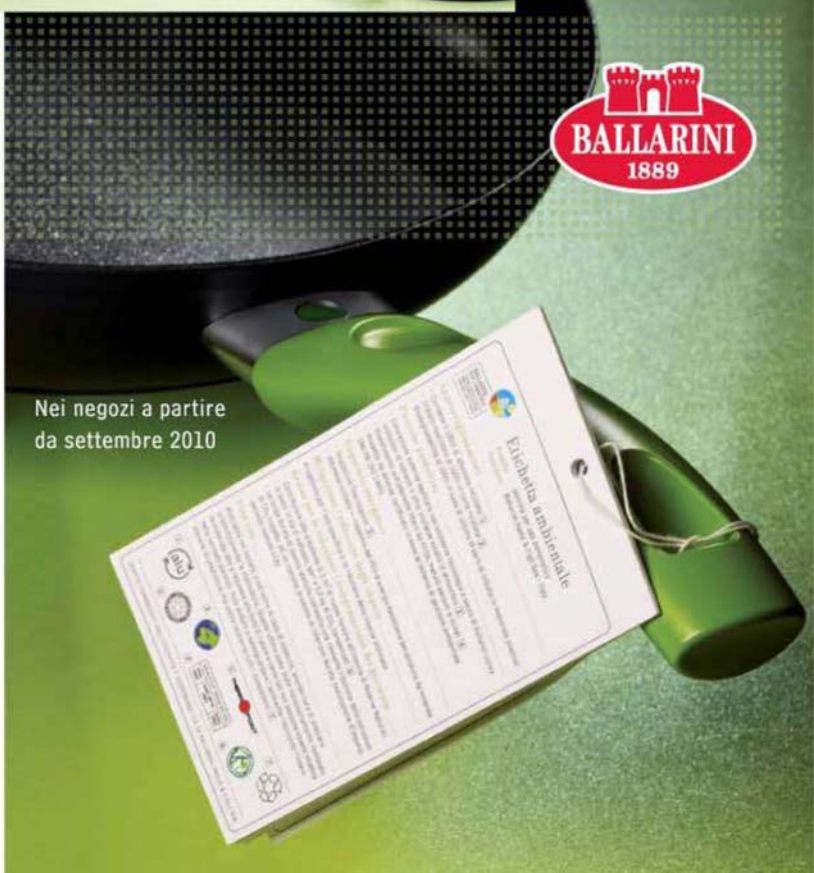
La forza dell'innovazione nel rispetto dell'ambiente

Ballarini Paolo & Figli SpA
Rivarolo Mantovano (MN)
tel. 0376.9901
www.ballarini.it

BALLARINI 1889

ZERO IMPACT® www.lifegate.it LIFEGATE

Nei negozi a partire da settembre 2010



zero impact®

Impatto Zero® è un progetto di LifeGate e il primo progetto italiano che concretizza il Protocollo di Kyoto. L'obiettivo è quantificare quanta CO_2 viene immessa nell'atmosfera a seguito di attività produttive, di servizi, eventi, stili di vita e quindi ridurre l'impatto ambientale attraverso uno sviluppo di strategie mirate. Il progetto prevede la riqualificazione, la conservazione e la tutela a lungo termine di nuove foreste in aree geografiche selezionate, allo scopo di compensare tali emissioni di CO_2, con il controllo di enti certificati al fine di garantire che l'intero processo venga applicato in modo corretto. Le essenze utilizzate sono autoctone e adatte allo sviluppo armonico dell'ecosistema presente, sulla base di studi approfonditi delle dinamiche locali, con particolare attenzione alla biodiversità animale e vegetale; le sementi o piante non sono di tipo geneticamente modificate (OGM).
Ogni prodotto della linea Greenline contribuisce alla riforestazione di 5 m^2 di nuove foreste.

Sommario

Tutte le ricette sono provate!

Dedicato alla mamma

Un dolcissimo omaggio alla figura di donna che è nel cuore di tutti.

pag.2

Meglio che in pasticceria

Vere chicche dolci, i mignon realizzati con le vostre mani superano per genuinità e sapore quelli delle pasticcerie.

pag.8

Per il Battesimo

Una torta indimenticabile per sottolineare un momento importante nella vita dei vostri bambini.

pag.30

Flower power!

Scaldate il cuore della vostra mamma regalandole una festa ricca di sorprese dolci e salate!

pag. 36

Rubriche

Torte

Buone, belle ed invitanti.

pag. 14

Crostate

Per tutti i gusti.

pag. 20

Dolci al cucchiaio

In coppa è meglio.

pag. 26

Hulalà
pag.7

Bricoliamo: è qui la festa!
L'allestimento, i giochi e i dolci che renderanno speciale la vostra festa.
pag.34

Da lettrice a lettrice
Le pagine per chiacchierare insieme.
pag.38

Mercato
Le novità per la casa e la dispensa.
pag.40

Celiachia
La ricetta per chi non tollera il glutine.
pag.41

Agenda
Notizie, feste e manifestazioni dal mondo della pasticceria.
pag.43

Elenco ricette

Torta merletto	pag. 3
Mini cheesecake	pag. 3
Anelli senesi	pag. 4
Charlottina alle fragole	pag. 5
Ciambella della mamma	pag. 6
Bavarese alla vaniglia	pag. 7
Mini diplomatica	pag. 9
Piccole pesche	pag. 10
Mini krapfen	pag. 10
Mini cannoli siciliani	pag. 11
Mini-mini tartellette	pag. 12
Mini cannoli	pag. 13
Babà mignon	pag. 13
Ciambella tutta panna	pag. 15
Torta con pesche e amaretti	pag. 15
Torta reginetta	pag. 16
Torta ghiotta di mele	pag. 18
Crostata delle fate	pag. 21
Crostata con crema al semolino e limone	pag. 21
Crostata con crema e frutta	pag. 22
Sorbetto al limone	pag. 27
Coppe rapide di tiramisù	pag. 27
Crema Olimpia	pag. 28
Torta tenero cucciolo	pag. 31
Torta "sweet kitty"	pag. 32
Bruschettina in fiore	pag. 34
Sfogliatine salate	pag. 35
Bicchierini	pag. 35
Biscotti mami	pag. 36
Torta Paradiso	pag. 39
Crema alla ricotta	pag. 41

Dedicato alla Mamma

Un dolcissimo omaggio alla figura di donna che è nel cuore di tutti.

Cucchaino Modigliani, tovagliolo Linum

Torta merletto

Preparazione 60 minuti
Cottura 50 minuti
Stampo Ø 24 cm
Per 12 persone

Ingredienti

■ **torta:** *6 uova*
200 g di zucchero, 220 g di farina
buccia grattugiata di 1 arancia
■ **ganache di copertura e farcia:**
500 g di panna, 12 g di colla di pesce
800 g di cioccolato bianco
20 g di liquore all'arancia
250 g di panna montata
■ **bagna:**
50 g d'acqua
40 g di zucchero, 20 g di rum
■ **decorazione:**
80 g di cioccolato fondente, 1 fragola
gelatina di albicocche

Preparazione

■ **Torta:** montate a lungo le uova con lo zucchero per ottenere una battuta soffice e spumosa.

■ Aromatizzate con la buccia dell'arancia e incorporate la farina setacciata. Versate l'impasto nella tortiera unta e infarinata e infornate a 180° per 50 minuti. Una volta cotta, raffreddate la torta fuori dallo stampo sulla gratella.

■ **Ganache:** scaldate la panna e, fuori dal fuoco, scioglietevi il cioccolato bianco tritato.

Dividete in due parti la ganache, rispettivamente una parte di 600 g e l'altra di 700 g (sarà la copertura).

Ammollate la colla di pesce in acqua fredda, strizzatela e scioglietela su fuoco dolce nel liquore caldo.

■ **Farcia:** ai 600 g di ganache unite la colla di pesce e il liquore, miscelate bene per rendere omogenea la massa, poi incorporate la panna montata.

■ **Assemblaggio:** dividete in tre dischi il pan di Spagna e inumiditeli con la bagna (portate a bollore a tegame scoperto per 5 minuti l'acqua e lo zucchero, spegnete il fuoco, versate il liquore, poi raffreddate). Farcite con la farcia tra uno strato e l'altro e ponete in frezeer per circa mezz'ora. Togliete la torta dal freezer e pennellatela con la gelatina di albicocche, quindi ricopritela tutta con la ganache di copertura.

■ **Decorazione:** fondete il cioccolato fondente, poi trasferitelo in un conetto. Ricamate gli arabeschi su metà torta. Impreziosite il centro con una fragola intinta nel cioccolato.

1-2. Bagnate la torta e farcite tutti gli strati.

3. Ricomponetela facendola assestare in congelatore, poi eliminate il cerchio e pennellatela con la gelatina di albicocche calda.

4. Dopo averla ricoperta con la ganache di copertura, decoratela con arabeschi di cioccolato fondente.

Mini cheesecake

Preparazione 40 minuti
Cottura 40 minuti
Stampo Ø 10 cm
Per 6/7 persone

Ingredienti

■ **base:**
300 g di biscotti secchi
200 g di burro fuso e freddo
■ **farcia:** *100 g di zucchero*
350 g di ricotta, 2 uova
1 cucchiaino di amido di mais
scorza grattugiata di 1 arancia
6 cucchiai di succo d'arancia
1 bustina di vanillina
■ **decorazione:**
zucchero a velo
riccioli di cioccolato

Preparazione

■ Tritate fini nel mixer i biscotti e impregnateli col burro fuso, poi compattateli negli stampini unti e infarinati ricoprendo il fondo e le pareti. Ponete in frigo per 1 ora.

■ Sbattete la ricotta con lo zucchero, l'amido di mais, la scorza grattugiata dell'arancia e la vanillina.

■ Continuate a sbattere e incorporate le uova e il succo.

Distribuite la farcia nelle tartellette e infornate per 5 minuti a 200°, poi abbassate la temperatura a 160° e completate la cottura per altri 35 minuti.

■ Togliete le mini cheesecake dal forno e sformatele dopo 10 minuti sulla gratella.

■ Una volta fredde, decoratele con un ricciolo di cioccolato e una velatura di zucchero impalpabile.

Anelli senesi

Preparazione 30 minuti • Cottura 8 minuti
Per 20/22 pezzi

Ingredienti

■ **Impasto:** *150 g di burro morbido, 200 g di zucchero a velo 100 g di albume, 225 g di farina, 75 g di fecola 2 bustine di vanillina*

■ **farcitura:** *80 g di burro, 100 g di zucchero di canna 100 g di glucosio, 100 g di filetti di mandorle sbucciate*

Preparazione

■ **Impasto:** rendete soffice il burro morbido con lo zucchero a velo, poi incorporate l'albume non montato e la vanillina. Aggiungete e miscelate la fecola e la farina, quindi tenete da parte.

■ **Farcia:** in una padellina fondete su fuoco basso il burro, lo zucchero e il glucosio, aggiungete le mandorle e rosolatele dolcemente, poi lasciatele intiepidire.

■ Disegnate su un foglio di carta oleata dei cerchietti di Ø 5 cm, poi capovolgete il foglio. Ponete la massa di impasto in un sac à poche e spremetela sulla carta da forno all'interno dei cerchi.

Al centro dei biscotti versate le mandorle caramellate. Cuocete i biscotti in forno a 200° per 7/8 minuti.

1. **Fondete il burro, lo zucchero e il glucosio.**

2. **Aggiungete le mandorle e mescolate.**

3. **Distribuite i biscotti ad anelli.**

4. **Al centro versate le mandorle.**

Cestino Primo'Gi, tovaglioli Linum

Charlottina alle fragole

Preparazione 20 minuti
Stampo Ø 8 cm, alto 9
Per 4 persone

Ingredienti

200 g di fragole già pulite
130 g di zucchero, 6 g di colla di pesce
200 g di panna, savoiardi q.b.
1 cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaino di liquore all'arancia

decorazione:
fragole, frutti di bosco
spicchietti di limone

Preparazione

- Frullate le fragole con lo zucchero e il succo di limone, poi passate la purea nel colino.
- Ammollate la colla di pesce in acqua fredda, strizzatela e scioglietela nel liquore su fuoco dolce, quindi unitela al frullato. Incorporate da ultimo la panna montata.
- Foderate lo stampino con pellicola, riempitelo con il composto e ponetelo in freezer per 2 ore.
- Sformate la charlotte e foderatene il bordo con savoiardi pareggiati alla base e leggermente più alti del bordo.
- Passate un nastrino rosso e decorate con frutti di bosco, fragole e spicchietti di limone.

1. Al frullato unite la colla di pesce.

2. Incorporate la panna montata.

3. Versate la massa nello stampo già protetto con pellicola.

4-5. Tagliate i savoiardi e contornate il dolce.

Per ingolosire la charlotte foderatene il bordo con dei wafer al cioccolato in sostituzione dei savoiardi.

Ciambella della mamma

Preparazione 50 minuti
Cottura 50 minuti
Stampo Ø 24 cm, alto 12
Per 8/10 persone

Ingredienti

ciambella:
340 g di farina, 250 g di burro
300 g di zucchero
8 uova, 100 g di latte tiepido
100 g di mandorle tritate fini
1 fialetta di aroma mandorla
1 + 1/2 bustina di lievito
5 pizzichini di sale

glassa rosa:
250 g di zucchero a velo
30 g di albume
30 g di succo di limone
colorante alimentare rosso

decorazione:
gelatina di albicocche, ciliegie

Preparazione

Ciambella: montate a neve gli albumi con 100 g di zucchero e, a parte, montate il burro con lo zucchero avanzato, quindi unite i tuorli e l'aroma e, sempre sbattendo, stemperate gradualmente con il latte.

Unite gli albumi montati mescolando dal basso verso l'alto. Setacciate sulla battuta la farina, il lievito e il sale, mescolate e incorporate da ultimo le mandorle.

Versate la massa nello stampo unto e infarinato, livellate e infornate a 175° per 50 minuti. Quando la ciambella sarà cotta (fate la prova con lo stecchino di legno), sfornate, attendete 5 minuti, poi sformate la preparazione sulla gratella e lasciatela raffreddare.

Glassa rosa: sbattete in un recipiente pulitissimo zucchero, albumi e succo e colorate con una puntina di rosso.

Pennellate la ciambella con la gelatina di albicocche calda. Ricopritela con la glassa rosa lasciandola colare anche lungo le scanalature.

Coronate la ciambella con un giro di ciliegie.

1. Alla massa incorporate la meringa di albumi.

2-3. Quando la ciambella sarà cotta, sfornate e sformate, poi pennellatela con la gelatina.

3. Preparate la glassa sbattendo gli ingredienti.

4. Glassate la ciambella e guarnitela con le ciliegie.

Bavarese alla vaniglia

Preparazione 40 minuti
Cottura q.b. • Stampo 21X10 cm
Per 6/8 persone

Ingredienti

500 ml di Hulalà Da Montare
5 tuorli, 10 g di colla di pesce
400 g di latte, 100 g di zucchero
20 g di fecola, 1 puntina di vanillina
■ **decorazione:** *olio di mandorle*
fragole, kiwi, menta

Preparazione

Montate i tuorli con lo zucchero. Unite la fecola e versate a filo il latte caldo.
Ponete la casseruola sul fuoco e, sempre mescolando con un cucchiaio di legno, ispessite la crema (non portatela a bollore, perchè impazzirebbe). Fuori dal calore incorporate mescolando la colla di pesce, già ammollata in acqua fredda per 10 minuti e strizzata, e la vanillina. Proteggete la crema con pellicola a contatto e lasciate raffreddare. Montate 350 ml di Hulalà e incorporatela alla crema, miscelando dal basso verso l'alto per non smontare la preparazione. Versatela nello stampo unto con olio di mandorle. Ponete in frigo per 6 ore.
■ **Decorazione:** montate la Hulalà rimasta, trasferitela nel sac à poche con bocchetta a stella grande e guarnite il bordo e la base del dolce con tanti ciuffi. Completate la superficie con fettine di frutta e menta.

Squisita e senza grassi idrogenati

La nuova crema vegetale Hulalà non contiene grassi idrogenati; pronta da montare e già zuccherata risulta una preziosa alleata per la salute e la pasticceria. Hulalà si monta velocemente, perciò è ideale per decorare i dolci; inoltre, mantenendo a lungo la giusta consistenza di ciuffi e volute, vi permetterà di realizzare decorazioni complesse. E'disponibile nei formati da 200 ml e da 500 ml. Per informazioni: www.codap.it

Meglio che in Pasticceria

Tazza Royal Albert, tovagliolo Linum

Vere chicche dolci, i mignon realizzati con le vostre mani superano per genuinità e sapore quelli delle pasticcerie.

Bocconcini di diplomatica

Preparazione 40 minuti • Cottura 25 minuti • Stampo 20x20 cm • Per 60/64 pezzi mini 2,5 x 2,5 cm

Ingredienti

pan di Spagna:

130 g di zucchero
130 g di farina
3 uova
1/2 bustina di vanillina

crema pasticciera:

400 g di latte
4 tuorli
130 g di zucchero
50 g di farina
1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia

inoltre:

2 pezzi di pasta sfoglia pronta 20X20 cm
liquore alchermes, acqua
zucchero a velo

Preparazione

Pan di Spagna: in una ciotola montate a lungo le uova con lo zucchero fino ad ottenere una massa molto gonfia e sostenuta (deve cadere "a nastro").

Aromatizzate con la vanillina, poi incorporate con delicatezza la farina setacciata mescolando dal basso verso l'alto.

Versate il composto nello stampo unto e infarinato e infornate a 180° per 25 minuti. Infilate uno stecchino al centro della torta per verificarne la cottura: se la torta è cotta, lo stecchino uscirà asciutto. Sfornate e sformate il pan di Spagna sulla gratella a raffreddare.

Crema: montate i tuorli con lo zucchero, poi incorporate la farina mescolando per evitare grumi. Senza smettere di mescolare unite il latte caldo versandolo a filo. Ponete la crema sul fuoco a fiamma moderata e, mescolando continuamente, addensatela.

Allontanate dal calore e aromatizzate con l'essenza di vaniglia. Lasciate raffreddare la crema che dovrà risultare molto soda.

Assemblaggio: pareggiate il pan di Spagna eliminando anche la base, poi rifilatelo sui bordi.

Tagliate a misura della torta i quadrati di pasta sfoglia.

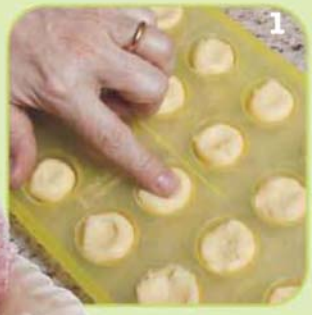
1 Sul primo quadrato di sfoglia distribuite la metà della crema livellandola con una spatola.

2.3.4 Bagnate il pan di Spagna da ambo i lati con l'Alchermes diluito con poca acqua, poi adagiatelo sulla crema.

5.6 Ricoprite il pan di Spagna con la crema rimasta e completate sovrapponendo la pasta sfoglia avanzata.

Premete con le mani per assestare il dolce, quindi tagliate la diplomatica in cubetti di 2,5x2,5 cm.

Imbiancate la superficie dei bocconcini di diplomatica con lo zucchero a velo. Conservate in frigo fino al momento di servire.



Piccole pesche

Preparazione 80 minuti • Cottura 25/30 minuti
Stampo per semisfere Ø cm 3,5 • Per 40/45 pesche

Ingredienti

■ **pasta:** *100 g di zucchero*
330 g di farina, 2 uova
120 g di burro a temperatura ambiente
1/2 bustina di lievito
1/2 limone, 2 pizzichi di sale
■ **inoltre:** *liquore alchermes*
zucchero semolato
■ **farcia:** *70 g di panna*
100 g di cioccolato fondente
2 cucchiai di cacao amaro
1 cucchiaio di rum
2 cucchiai di zucchero a velo

Preparazione

■ **Pasta:** Impastate il burro morbido con lo zucchero e le uova, poi aromatizzate con la buccia grattugiata del limone. Poco per volta unite la farina con il lievito e il sale e lavorate il composto con le mani. Dovete ottenere una frolla morbida.

1 Distribuitela nelle semisfere dello stampo pareggiando la superficie. Infornate a 175° per 18 minuti, poi sfornate e lasciate raffreddare le mezze pesche sulla griglia.

■ **Farcia:** scaldate la panna e scioglietevi il cioccolato tritato, poi lasciate raffreddare. Unite ora il cacao, il rum e lo zucchero a velo. Amalgamate e versate la farcia in un conetto con bocchetta tonda. Pareggiate bene la base delle peschine e accoppiatele con un abbondante ciuffo di farcia.

2.3 Intingete bene e completamente le peschine nell'alchermes e passatele nello zucchero semolato. Adagiatele nei pirottini di carta.

Se in famiglia ci sono bambini, non utilizzate il liquore puro per bagnare le pesche, ma la bagna, più leggera.

Mini krapfen

Preparazione 80 minuti
Tagliapasta tondo Ø cm 3 (o 4 cm)
Per 40/45 mini krapfen

Ingredienti

■ **pasta:** *150 g di farina 0*
150 g di farina Manitoba
80 g di uova sgusciate leggermente sbattute, 35 g di burro morbido
30 g di zucchero, 25 g di latte, acqua q.b.
18 g di lievito di birra, 2 pizzichi di sale
1 puntina di vanillina
■ **per farcire:** *2/3 cucchiai di crema pasticciera, oppure confettura*
■ **inoltre:** *zucchero a velo*
olio per friggere

Preparazione

Stemperate il lievito in 70 g di acqua con un pizzico di zucchero e 50 g di farina 0. Lasciate lievitare per 30 minuti. Setacciate su questo primo impasto il resto delle farine, lo zucchero, il sale, la vanillina e il burro, poi stemperate con le uova e il latte. Se occorre aggiungete un goccio d'acqua per ottenere un impasto molto morbido.
Copritelo con un canovaccio e lasciatelo lievitare per 90 minuti. Rompete la lievitazione impastando ancora per 2 minuti.

1.2 Stendete poca pasta alla volta allo spessore di circa 3 cm e tagliate dei dischi.

3.4 Umettate i bordi dei dischi con pochissima acqua, farcitene uno con una puntina di crema o confettura e accoppiatelo a un secondo dischetto chiudendo bene i bordi.
Disponete i mini krapfen su una placca protetta con un telo e copriteli nuovamente con il canovaccio lasciandoli lievitare ulteriormente per circa mezz'ora. Scaldate l'olio e friggete i krapfen, scolateli su carta da cucina e spolverizzateli con lo zucchero a velo.

Mini cannoli siciliani

Preparazione 80 minuti
Anime di cannoli lunghe cm 8, Ø 2 cm • Per 40/45 cannoli

Ingredienti

■ **cannoli:** *165 g di farina*
25 g di strutto a temperatura ambiente
25 g di zucchero
65 g di vino bianco dolce

■ **farcia:**
60 g di zucchero a velo
500 g di ricotta mista ben sgocciolata
140 g di zucchero semolato

■ **inoltre:**
canditi, zucchero a velo
olio per friggere

Preparazione

■ **Cannoli:** impastate la farina, lo strutto, lo zucchero col vino e lavorate bene la pasta, poi avvolgetela in pellicola e fatela riposare in frigo per 30 minuti.

1 Toglietela dal frigo e stendetela sottile, poi ritagliate dei dischi di Ø 7 cm.

2 Avvolgete ogni disco sull'anima di metallo, bagnate con pochissima acqua i bordi e chiudeteli.

3 Scaldate l'olio e friggete 3-4 cannoli alla volta utilizzando le pinze per non scottarvi al momento di togliere l'anima metallica. Tenete i cannoli da parte.

■ **Farcia:** sgocciolate bene la ricotta, unite gli zuccheri e sbattetela rendendola soffice.

4 Trasferite la ricotta in un sac à poche con bocchetta tonda piccola e riempite i cannoli. Completateli con canditi rossi e scorzette d'arancia candita. Spolverizzateli con poco zucchero a velo.

Zuccheriera Royal Albert, tovaglioloLinum

Mini-mini tartellette

Preparazione 80 minuti • Cottura 12/16 minuti
Stampini a barchetta cm 8x3 e stampini Ø cm 4
Per 40 tartellette miste

Ingredienti

■ **frolla:** *240 g di farina*
100 g di burro, 2 tuorli
70 g di zucchero a velo
buccia grattugiata di 1/2 limone
3/4 cucchiai d'acqua
■ **crema:** *250 g di latte*
3 tuorli, 30 g di farina
90 g di zucchero
buccia intera di 1/2 limone
■ **decorazione:**
gelatina di albicocche
frutta fresca

Preparazione

■ **Frolla:** impastate velocemente gli ingredienti indicati e fate riposare in frigo per 15 minuti il panetto ottenuto.

1.2 Stendete poca frolla alla volta, tagliatela e rivestite gli stampini imburrati e infarinati. Rifilate i bordi e bucherellate il fondo con uno stecchino. Cuocete i gusci in bianco senza riempirli di riso a 180° (per 12 minuti le tartellette ovali e per 16 minuti le tartellette tonde). Lasciate raffreddare sulla gratella. (I gusci si possono preparare anche il giorno prima).

■ **Crema:** scaldate il latte con la scorza del limone priva della pellicina bianca, poi toglietela dal latte. Montate i tuorli con lo zucchero, poi versate la farina, stemperate con il latte sempre mescolando e fate addensare la crema su fuoco moderato. Trasferitela in una ciotola e lasciatela raffreddare protetta con pellicola.

3 **Assemblaggio:** con la crema fredda riempite un sac à poche con bocchetta tonda liscia e farcite le tartellette.

4 Decoratele variamente con la frutta e lucidatele con poca gelatina di albicocche.

Salsiera Ego Vetri delle Venezie, piattino Royal Albert

Mini cannoli

Preparazione 40 minuti • Cottura 8/9 minuti
Per 18/20 cannolini • Coni per cannoli Ø 2,5 cm e lunghi 9 cm

Piattini Wald

Ingredienti

1 rotolo di pasta sfoglia (230 g)
1 uovo, zucchero semolato grosso q.b.
300 g di crema pasticciera
(vedi ricetta pag 8)

Preparazione

Stendete la pasta sfoglia allo spessore di 2 mm. Tagliate delle strisce alte 1,5 cm e lunghe 12 cm circa.

1 Avvolgete le strisce sui coni lasciando scoperti circa 2 cm di cono (così otterrete il formato mignon) e facendo in modo di sovrapporre leggermente la pasta, giro dopo giro.

2-3 Pennellate la pasta con l'uovo sbattuto e cospargete con lo zucchero. Ponete i cannoli sulla placca del forno protetta con carta oleata e infornate a 200° per 8/9 minuti. Sfornate, eliminate i coni con l'aiuto delle pinze e fate raffreddare sulla gratella.

4 Farcite i cannoli con la crema pasticciera. Consumateli entro breve tempo.

Babà mignon

Preparazione 60 minuti, esclusi i tempi di lievitazione
Cottura 15 minuti
Stampini Ø cm 3,5, alti cm 3,5
Per 26 babà

Ingredienti

■ **1°impasto:** *30 g di farina Manitoba*
1/2 cucchiaino di zucchero
10 g di lievito di birra, 30 g di acqua
■ **2° impasto:**
140 g di farina Manitoba
60 g di burro morbido
2 uova sbattute, 45 g di zucchero
1/2 cucchiaino di aroma vaniglia
2 pizzichi di sale
■ **bagna:** *400 g d'acqua*
200 g di zucchero, 80 g di rum

Preparazione

1 **Primo impasto:** in una ciotola versate la farina, lo zucchero e il lievito. Versate l'acqua appena tiepida e otterrete un impasto molle e appiccicoso che lascerete lievitare al caldo per circa mezz'ora.

2-3 **2° impasto:** setacciate la Manitoba rimasta, poi a parte, aromatizzate il burro con la vaniglia.

4-5 Alla Manitoba setacciata unite il 1° impasto, lo zucchero e il sale. Lavorando energicamente incorporate le uova e il burro. Continuate a mescolare e sbattete l'impasto nella ciotola per 10 minuti fino al formarsi di piccole bolle in superficie. Distribuite l'impasto negli stampini imburrati e infarinati fino a 1/3 della loro capacità, poi lasciateli lievitare per circa 30 minuti al caldo. Trasferite i piccoli babà in forno e cuoceteli per 15 minuti a 175°.

Bagna: sobbollite per 5 minuti a tegame scoperto l'acqua con lo zucchero, poi allontanate dal calore, versate il rum e lasciate raffreddare.

6 Versate la bagna in una ciotola e impregnate bene i babà mignon, sgocciolateli e serviteli subito.

Torte & tortine

Ciambella tutta panna

■ *Preparazione 50 minuti* ■ *Cottura 35 minuti* ■ *Stampo da ciambella Ø cm 26* ■ *Per 8/10 persone*

Ingredienti

■ **ciambella:** *200 g di zucchero*
150 g di farina, 6 uova
150 g di fecola
200 g di burro morbido
50 g di succo di limone o arancia
buccia grattugiata di 1 limone
3 cucchiaini di lievito
3 pizzichini di sale
■ **bagna:** *50 g di liquore maraschino o all'arancia*
50 g di zucchero, 70 g d'acqua
■ **decorazione:** *700 g di panna*
70 g di zucchero a velo
20 g di cioccolato fondente grattugiato
1 bustina di vanillina
400 g di fragole, mentuccia

Preparazione

■ **Ciambella:** montate i tuorli con 150 g di zucchero e il burro. Ammorbidite gradualmente col succo di limone e, sempre montando, unite la scorza, le farine setacciate, il lievito e il sale.
Montate a parte gli albumi con il resto dello zucchero, poi incorporateli all'impasto mescolando dal basso all'alto.
Versate nello stampo unto e infarinato e cuocete a 170° per 35 minuti.

■ **Bagna:** sobbollite per 2/3 minuti l'acqua e lo zucchero, poi allontanate dal fuoco e versate il liquore. Lasciate raffreddare.

■ **Assemblaggio:** dividete in tre dischi la ciambella fredda e inumidite ogni disco con la bagna. Montate la panna con lo zucchero a velo e l'aroma. Tagliate le fragole a fettine (conservatene a parte una decina per la decorazione finale).

■ Farcite i primi due dischi di ciambella con uno strato di panna, uno strato di fettine di fragole e altra panna. Sovrapponete i tre dischi. Tenete da parte circa 120 g di panna per la decorazione a ciuffi e ricoprite tutta la ciambella con uno strato di panna.

■ Cospargete la superficie con il cioccolato grattugiato; inserite la panna tenuta da parte in un sac à poche con beccuccio a stella medio e guarnite con due ricchi cordoni di panna. Completate la decorazione con fragole tagliate a metà e foglioline di menta.

1. Farcite la ciambella con fragole e panna.

2. Procedete analogamente per il secondo disco della ciambella.

3. Ricopritela con il cioccolato grattugiato.

4. Completate il decoro con i cordoni di panna montata e le fragole.

Torta con pesche e amaretti

■ *Preparazione 20 minuti* ■ *Stampo Ø 24 cm*
■ *Per 8/10 persone*

Ingredienti

200 g di pesche sciroppate, 200 g di amaretti sbriciolati
200 g di burro morbido, 220 g di zucchero, 8 g di lievito chimico
200 g di farina, 50 g di fecola, 200 g di uova sgusciate
■ **decorazione:** *zucchero a velo q.b.*

Preparazione

■ Unite burro e zucchero e con il mixer ottenete una battuta morbida e gonfia. Incorporate e fate assorbire un uovo alla volta, quindi le farine setacciate, il lievito e la metà della sbriciolatura di amaretti. Coprite il fondo della tortiera ben imburrata con carta oleata e versate metà impasto. Disponete uno strato di fettine di pesche ben sgocciolate, sovrapponete l'impasto restante e cospargete la superficie della torta con gli amaretti sbriciolati tenuti da parte. Infornate a 180° per 50 minuti. Una volta sfornata e fredda, cospargete un leggero velo di zucchero in superficie.

Studio Villa d'Este

Torta reginetta

■ *Preparazione 30 minuti* ■ *Cottura 70/75 minuti circa*
■ *Stampo preformato Ø 25 cm* ■ *Per 8/10 persone*

Ingredienti

260 g di zucchero, 380 g di farina
70 g di amido di mais
70 g di mandorle tritate
8 uova, 1 puntina di cannella
buccia grattugiata e 70 g
di succo di 1 arancia
220 g di burro morbido
50 g di scorza d'arancia
candita tritata
1 bustina di lievito + 1 cucchiaino
3 pizzichi di sale

■ **decorazione:**

1 cucchiaio di gelatina di albicocche
zucchero in granella

Preparazione

■ Montate a spuma il burro morbido con lo zucchero, la buccia grattugiata e il succo.

■ Unite e fate assorbire un uovo alla volta sempre continuando a montare. Setacciate le farine, il lievito, il sale e la cannella, quindi incorporate tutto.

■ Versate nell'impasto i canditi e le mandorle, mescolate, quindi versate nella tortiera unta e infarinata livellando la superfcie.

Infornate a 175° per 70/75 minuti, poi sfornate e sformate la torta sulla griglia.

■ Quando è fredda, pennellatela con la gelatina di albicocche calda e cospargetela in superficie con lo zucchero in granella.

1. Montate il burro con lo zucchero.

2. Aromatizzate con la scorza grattugiata del limone.

3. Unite un uovo alla volta.

Classici moderni.

La tradizione pasticcera si rinnova con i Classici Vicenzi.
Gli Amaretti d'Italia, il Vicenzovo e le Millefoglie
ti regalano oggi inedite e sorprendenti golosità.

Informazione pubblicitaria

TIRAMISÙ
CON **VICENZOVO**
ALLE FRAGOLE

Ingredienti per 6 persone:
400 gr di fragole
400 gr di Vicenzovo
500 gr di mascarpone
300 gr di zucchero
4 uova
1 bicchierino di maraschino
Panna montata q.b.

Difficoltà: facile
Tempo di preparazione: 45 minuti

Frulla 300 gr di fragole con 150 gr di zucchero
e 1/2 litro d'acqua. Versa in una casseruola il composto
e porta a ebollizione. Aggiungi un bicchierino di maraschino,
lascia bollire a fuoco basso per 20 minuti e fai raffreddare.
Monta a crema i tuorli con lo zucchero rimasto, aggiungili
al mascarpone e amalgama bene.
Monta gli albumi a neve durissima e aggiungili alla crema.
In una teglia disponi uno strato di **Vicenzovo** imbevuti
nel frullato di fragole, versa un po' di frullato e stendi
uno strato di crema fino a esaurimento degli ingredienti.
Decora il tiramisù con le fragole rimaste e i ciuffetti di panna
montata. Fai riposare in frigorifero per 4-5 ore.

Per una presentazione più elegante componi il tiramisù
in coppe individuali.

Scopri le altre ricette di Matilde su www.vicenzi.it/dessert

Torta ghiotta di mele

■ *Preparazione 20 minuti* ■ *Cottura 30 minuti* ■ *Stampo Ø 26 cm* ■ *Per 8/10 persone*

Ingredienti

200 g di farina
125 g di burro
3 uova, 125 g di zucchero
40 g di latte , 1/2 limone
2 cucchiaini rasi di lievito
1 pizzichino di sale
1 bustina di vanillina
3 mele grandi

■ **decorazione:**

2 cucchiai di gelatina di albicocche

Preparazione

■ Sbucciate le mele, tagliatele a metà ed eliminate il torsolo. Ponetele in una ciotola con il succo del limone. A parte montate il burro morbido con lo zucchero, aromatizzate con la vanillina poi unite un uovo alla volta.

■ Senza smettere di mescolare incorporate la farina setacciata con il lievito e il sale, alternando con il latte. Versate il composto nello stampo imburrato e infarinato. Scolate le mele dal succo di limone, tamponatele con carta da cucina e incidete la superficie a ventaglio con tagli paralleli senza tagliarle completamente.

■ Adagiate le mele sulla torta disponendole in cerchio. Infornate la torta a 180° per 30 minuti. Quando sarà cotta, sfornatela e sformatela sulla gratella a raffreddare.

■ **Decorazione:** lucidate la superficie della torta con la gelatina calda.

1. Alla battuta di burro unite le uova.

2. Diluite la massa con il latte.

3. Affondate nella torta le mezze mele.

Vinci lo shopping con Marlene®.

Dal 1° marzo al 1° giugno 2010 raccogli 3 bollini Marlene® e puoi vincere una delle 73 EasyGift Card Media World e Saturn, del valore complessivo di € 20.000.

1° premio € 3.000.

Marlene® SÜDTIROL

Mela Alto Adige IGP - Südtiroler Apfel g.g.A.

REGOLAMENTO

Partecipare al concorso **"L'albero dalle Marlene® d'Oro"** è semplicissimo: ti bastano 3 bollini Marlene® per ogni coupon di partecipazione. Se vuoi altri coupon, stampali dal sito **www.marlene.it.** Più coupon invii, più opportunità hai di vincere.

Applica i bollini sul presente coupon che andrà compilato in ogni sua parte e spedito entro il 01/06/2010 (farà fede la data del timbro postale), all'indirizzo indicato qui a fianco. Tutti i coupon completi dei dati e dei 3 bollini Marlene® inviati nei termini indicati, concorreranno all'estrazione del 01/07/2010 dei premi in palio. Montepremi complessivo € 21.375,00 IVA esclusa.

Compila con i tuoi dati qui sotto.

*NOME: _____

*COGNOME: _____

*VIA/P.ZZA: _____ *N.: _____

*CAP: _____ *CITTÀ: _____

*PROV.: _____ *TEL: _____

E-MAIL: _____

*Campi obbligatori.

Spedisci in busta chiusa a: concorso **"L'albero dalle Marlene® d'Oro"** - casella postale 503 - 20185 Milano.
Regolamento completo sul sito **www.marlene.it**

RITAGLIA LUNGO IL TRATTEGGIO

Marlene® SÜDTIROL Mela Alto Adige IGP

Marlene® SÜDTIROL Mela Alto Adige IGP

Marlene® SÜDTIROL Mela Alto Adige IGP

INFORMATIVA D.LEG 196/2003

I dati saranno trattati da VOG - soc. agricola coop. titolare del trattamento. Previo Suo consenso tutti i dati conferiti potranno essere trattati dalla Titolare anche per effettuare procedure statistiche di analisi, per l'invio di altre offerte e proposte commerciali e indagini di mercato. Potranno altresì essere comunicati ad altre aziende per le medesime finalità sopra illustrate. L'elenco aggiornato delle società e delle aziende a cui saranno comunicati i Suoi dati e dei responsabili potrà essere richiesto a VOG - Consorzio delle Cooperative Ortofrutticole dell'Alto Adige. Responsabile del trattamento è il Responsabile Dati presso la Titolare. In ogni momento e gratuitamente potrà esercitare i diritti previsti dall'art 7 del D.Lgs 196/2003 e cioè conoscere quali dei Suoi dati vengono trattati, farli integrare, modificare o cancellare per violazioni di legge o opporsi al loro trattamento scrivendo a VOG Consorzio delle Cooperative Ortofrutticole dell'Alto Adige - soc. agricola coop., via Jakobi, 1a, Terlano (BZ).

Acconsento che la titolare utilizzi i miei dati per le finalità e secondo le modalità illustrate nell'informativa:

SI ☐ NO ☐

Acconsento alla comunicazione dei miei dati ed al loro successivo uso ai soggetti terzi secondo quanto specificato nell'informativa:

SI ☐ NO ☐

Firma _____

028 DOLCI

Crostate & Crostatine

Crostata delle fate

■ *Preparazione 60 minuti* ■ *Cottura 60 minuti* ■ *Stampo Ø 28 cm* ■ *Per 8/10 persone*

Ingredienti

■ pasta frolla: *280 g di farina*
180 g di burro
90 g di zucchero di canna
30 g di mandorle
con la pelle tritate
15 g di cacao, 1 uovo
■ farcia: *350 g di panna fresca*
200 g di cioccolato fondente
70 g di cioccolato al latte
80 g di latte, 2 uova
60 g di zucchero, 15 g di fecola
■ decorazione:
riccioli di cioccolato, confetti

Preparazione

■ Pasta frolla: impastate rapidamente tutti gli ingredienti in un panetto. Con il mattarello stendete la pasta e foderate lo stampo imburrato e infarinato.

■ Punzecchiate la pasta con una forchetta. Ritagliate da un pezzo di carta da forno un disco, ripiegatelo e tagliatelo lungo la circonferenza in più punti.

■ Appoggiate la carta aperta sulla pasta stesa, quindi ricoprite la di fagioli secchi o riso. Infornate la crostata a 190° per 15 minuti. Sfornate la crostata ed eliminate il riso e la carta. Conservate il guscio a parte.

■ Farcia: in una casseruola portate a bollore la panna, allontanate dal calore ed unite i due tipi di cioccolato spezzettati e la fecola. Mescolate e lasciate raffreddare la ganache.

■ In una ciotola, a parte, sbattete le uova con lo zucchero e, quando la massa risulterà gonfia e sostenuta, versate a filo il latte tiepido. Mescolate bene, poi amalgamate tutto alla ganache.

■ Versate la farcia nel guscio di frolla e infornate nuovamente a 180° per 25 minuti, proseguendo la cottura ancora per 5 minuti con forno statico e calore solo sotto. Quando la crostata sarà cotta, sfornatela, sformatela sulla gratelle e fatela raffreddare.

■ Decorazione: guarnite il centro della crostata con riccioli di cioccolato e confetti.

1. Stendete la pasta frolla e rivestite lo stampo.

2. Preparate la farcia con la panna bollente e il cioccolato.

3. Unite la battuta di uova e zucchero.

4. Versate la farcia nella frolla e rimettete in forno.

Rendete ancora più ghiotta la crostata delle fate: dopo la cottura punzecchiatela e bagnatela con del liquore secco.

Crostata con crema al semolino e limone

■ *Preparazione 45 minuti* ■ *Cottura 40 minuti circa* ■ *Stampo 20x20 cm* ■ *Per 6 persone*

Ingredienti

400 g di pasta frolla pronta
■ farcia: *1/2 l di latte, 2 tuorli, 110 g di zucchero*
1/2 limone, 20 g di burro, 80 g di semolino
200 g di formaggio spalmabile , 50 g di panna o latte
■ decorazione: *gelatina di albicocche*

Preparazione

■ In una casseruola versate il latte, poi unite lo zucchero e trasferitela sul fuoco. Versate a pioggia il semolino mescolando. Senza smettere di mescolare cuocete per 7-8 minuti. Allontanate dal fuoco e aromatizzate con la buccia grattugiata del limone.

■ Unite i tuorli e il burro, mescolate bene e conservate a parte. Lasciate raffreddare, poi unite il formaggio spalmabile e la panna (o il latte). Stendete la frolla allo spessore di 4 mm, poi foderate lo stampo imburrato e infarinato. Rifilate la pasta sui bordi e versate la farcia livellandola. Infornate la crostata a 180° per 35 minuti, poi proseguite la cottura per 5 minuti con calore solo sotto. Sfornate la crostata e sformatela a raffreddare sulla gratella.

■ Decorazione: lucidate la superficie della crostata con la gelatina calda.

Cestino Montemaggi

1. **Punzecchiate la frolla.**

2. **Sbattete uova e zucchero, poi unite la farina.**

Crostata con crema e frutta

■ *Preparazione 60 minuti* ■ *Cottura q.b.*
■ *Stampo da crostata Ø 24 cm* ■ *Per 6 persone*

Ingredienti

1 confezione di pasta frolla
■ crema di farcitura: *1/2 l di latte, 3 uova*
120 g di zucchero
45 g di farina, 1 bustina di vanillina
■ decorazione: *confettura di albicocche*
fragole, ciliegie, ananas
mandorle a lamelle
1 ciuffo di menta

Preparazione

■ Cottura in bianco: con il mattarello stendete la pasta frolla allo spessore di 4 mm, poi rivestite lo stampo già unto e infarinato. Rifilate la pasta in eccesso e pungetela sul fondo.

■ Ricopritela con un foglio di carta da forno e riempite lo stampo con fagioli secchi. Cuocete il guscio di pasta in forno preriscaldato a 170° per 15 minuti, quindi sfornate, eliminate la carta e i fagioli e rimettete in forno ancora per 15 minuti. Sfornate e fate raffreddare.

■ Crema: sbattete le uova con lo zucchero e, dopo aver ottenuto un composto gonfio e spumoso, setacciatevi la farina. Senza smettere di mescolare, versate a filo il latte.

■ Mescolate continuamente la crema su fiamma moderata, fino a farla addensare. Allontanate dal calore e aromatizzate con la vanillina. Quando la crema sarà fredda, versatela nel guscio di frolla già pennellato con la confettura.

■ Decorazione: arricchite il bordo della crostata con un giro di mandorle a lamelle, uno di fragole e uno di ciliegie. Colmate il centro della crostata con le fette di ananas disposte a fiore. Completate con un ciuffetto di menta.

800 58 93 81

Welcome to Sweetland

Dolce Italia: 10 - 13 maggio, Parma

4° Salone del dolciario

DOLCE ITALIA

in contemporanea con:

CIBUS PARMA 2010

Tel. 0521 996206/233 - Fax 0521 996270
www.fiereparma.it - www.cibus.it/dolce_italia.php

FIERE DI PARMA

Aidi ASSOCIAZIONE INDUSTRIE DOLCIARIE ITALIANE

CARIPARMA CRÉDIT AGRICOLE
Banca Ufficiale Fiere di Parma

Un trionfo di cioccolato fondente, al latte e bianco.

Su www.libri-di-cucina.com trovi l'anteprima sfogliabile del libro

Torte

Crostate

Biscotti e pasticcini

Dolci al cucchiaio

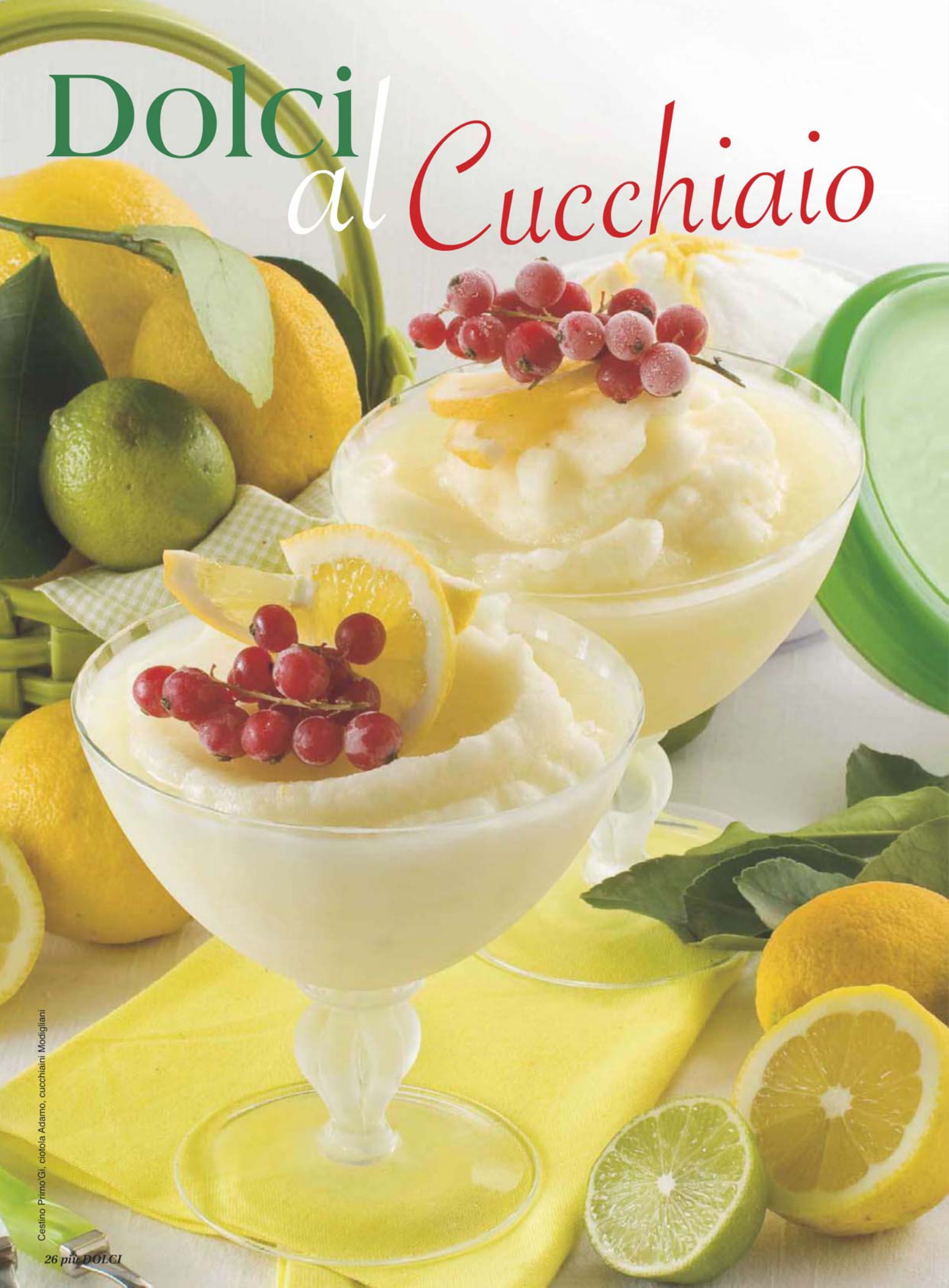
Con più CUCINA di Aprile/Maggio il libro

Deliziosi dolci rustici al cioccolato; facili da preparare e squisiti da gustare

In edicola

Libro + rivista a soli € 6,90 anzichè € 11,80

Dolci *al Cucchiaio*



Cestino Primo'Gi, ciotola Adamo, cucchiaini Modigliani

Sorbetto al limone

■ *Preparazione 10 minuti* ■ *Coppe monoporzione* ■ *Per 6 persone*

1. **Pelate al vivo il limoni.**

2. **Poneteli nel frullatore con lo zucchero.**

3. **Aggiungete anche una parte del ghiaccio.**

4. **Quando il sorbetto sarà pronto distribuitelo nelle coppe.**

Ingredienti

300 g di limoni
700 g di ghiaccio
50 g di albumi
70 g di vino bianco secco
350 g di zucchero
■ **decorazione:**
limoni, ribes

Preparazione

■ Circa 5 ore prima della preparazione grattugiate le bucce dei limoni e distribuitele in 4 vaschette per il ghiaccio con l'acqua e ponete in freezer.

■ Quando il ghiaccio sarà formato, pelate al vivo i limoni, eliminate i semi e poneteli nel frullatore. Aggiungete lo zucchero, parte del ghiaccio e gli albumi, quindi azionate il frullatore.

■ Aggiungete il vino e unite in 2-3 volte tutto il ghiaccio. Frullate fino a quando sarà tutto omogeneo. Versate nei bicchieri e ponete in freezer per 15 minuti.

■ **Decorazione:** prima di servire guarnite le coppe con fettine di limone e ribes.

Alla stregua del sorbetto al limone realizzate quello di arance, oppure potete anche mescolare i due agrumi. Naturalmente, poichè si utilizzano anche le scorzette, sarà preferibile scegliere agrumi provenienti da coltivazione biologica, oppure avere cura di lavare molto bene i frutti prima dell'utilizzo.

Coppe rapide di tiramisù

■ *Preparazione 20 minuti*
■ *Per 4 persone*

Ingredienti

300 g di mascarpone freschissimo
3 tuorli freschissimi, 80 g di zucchero a velo
130 g di panna montata zuccherata
savoiardi, 1 tazzina di caffè
■ **decorazione:** *crema spalmabile al cioccolato*
lamponi, ribes bianco

Preparazione

■ In una ciotola montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una massa gonfia e sostenuta. Lavorate il mascarpone, poi unitelo al composto di tuorli assicurandovi che si amalgami perfettamente. Incorporate anche la panna montata, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

■ Bagnate i savoiardi nel caffè, poi adagiateli sul fondo delle coppe, ricopriteli con un poco crema spalmabile al cioccolato, poi distribuite qualche lampone e infine versate la crema al mascarpone.

■ **Decorazione:** guarnite le coppe con la crema spalmabile al cioccolato e la frutta.

Coppa Guzzini

1. **Sbattete i tuorli con lo zucchero.**

2-3. **Diluite con il latte e trasferite la crema in una casseruola. Cuocete la crema mescolandola continuamente.**

Crema Olimpia

■ *Preparazione 30 minuti* ■ *Cottura q.b.* ■ *Coppe monoporzione* ■ *Per 4 persone*

Ingredienti

■ **crema:**

4 tuorli, 50 g di farina
500 ml di latte fresco intero
125 g di zucchero
la scorza di 1 limone

■ **inoltre:**

200 g di panna da pasticceria
20 g di zucchero a velo vanigliato
4 albicocche sciroppate
1 cucchiaio di liquore

■ **decorazione:**

alcune fragole
scorzette di arancia candite

Preparazione

■ **Crema:** montate i tuorli con lo zucchero. Aggiungete un poco di latte, mescolate bene e incorporate la farina con l'aiuto di una frusta.

■ Diluite la crema con il restante latte. Ponete la casseruola sul fuoco e, sempre mescolando con un cucchiaio di legno, addensatela.

■ Allontanate dal calore e aromatizzate con la buccia grattugiata del limone. Frullate le albicocche con il liquore e conservate a parte.

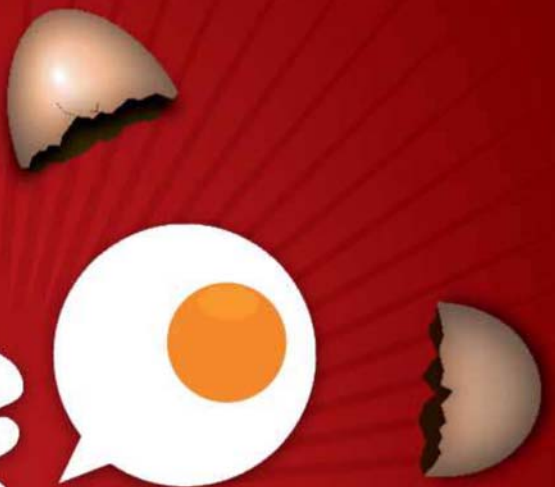
■ Montate la panna (fresca o a lunga conservazione) con lo zucchero a velo vanigliato.

Versate il frullato nella crema miscelando con cura i due elementi, poi unite anche la panna montata avendo cura di mescolare delicatamente dal basso verso l'alto.

Versate la crema nelle coppe, proteggete la superficie con pellicola e ponete in frigo.

■ **Decorazione:** al momento di servire eliminate la pellicola e arricchite le coppe con le fragole a fette sottili e le scorzette di arancia candite.

CUCINA, PARTECIPA, TRADUCI



made in kitchen

Sei appassionato di cucina? Ti piace sperimentare, creare e condividere?

Entra anche tu nella Community di MadeinKitchen e mostra le tue ricette agli altri amanti del buon cibo.

Invia video e foto dei tuoi piatti preferiti, vota e commenta i contenuti degli altri iscritti e crea il tuo network di amicizie nel mondo: MadeinKitchen è il primo food social network in cui puoi leggere, tradurre e sottotitolare le video ricette in quattro lingue.

Cosa aspetti? Entra a far parte del gruppo!

www.madeinkitchen.tv

Per il Battesimo

Una torta indimenticabile per sottolineare un momento importante nella vita dei vostri bambini.

Tovagliolo Linum

Torta tenero cucciolo

Preparazione 20 minuti (solo per la torta)
Cottura 45 minuti • Stampo Ø 26 cm • Per 16 persone

Ingredienti

torta:
8 uova, 280 g di farina
300 g di zucchero
50 g di mandorle tritate fini
1 fialetta di aroma alla mandorla
farcia:
crema pasticciera al cioccolato
decorazione:
gelatina di albicocche
confettini d'argento e azzurri
confetti azzurri
bagna a piacere q.b.
ghiaccia:
1050 g di zucchero a velo
75 g di succo di limone
75 g di albumi
colorante alimentare azzurro

Preparazione

Torta: montate le uova con lo zucchero e aromatizzate con l'aroma. Setacciate la farina e versatela sulla battuta mescolando dal basso verso l'alto. Incorporate infine le mandorle. Versate l'impasto nello stampo e cuocete per 45 minuti a 175°. Sfornate e sformate la torta sulla gratella a raffreddare. Pareggiate la torta e dividetela in due dischi.

1 Inumidite entrambi i dischi con la bagna, farciteli e sovrapponeteli. Pennellate la torta con la gelatina di albicocche.

Ghiaccia: in un recipiente pulitissimo setacciate lo zucchero a velo e sbattetelo con gli albumi e il succo di limone.

2 Usatene poco meno della metà per ricoprire tutta la torta.

3 **Decorazione:** con la spatola triangolare dentellata rigate delicatamente il bordo esterno della torta.

4 Colorate 6 cucchiaiate di ghiaccia di azzurro intenso;

5 inseritela in un sac à poche con beccuccio a stella medio e cominciate a comporre le roselline grandi, accoppiate a due a due.

6 Disponete nelle roselline grandi i confettini d'argento.

7 Distribuite i confetti azzurri alla base e sulla torta.

8.9 Colorate un po' di ghiaccia di azzurro più chiaro e con un beccuccio a stella aperta componete altri fiori negli spazi tra le roselline e completateli con confettini azzurri. Con un beccuccio tondo medio create piccoli ciuffi alla base della torta tra i confetti.

10 Colorate un po' di ghiaccia in una terza tonalità di azzurro più carico e, con un beccuccio a stella piccolo, rinforzate il serto di fiori con roselline più piccole.

11 Cambiate beccuccio e con quello tondo piccolo tracciate i puntini sui ciuffi della base.

12.13 Con un po' di ghiaccia in azzurro chiarissimo e il beccuccio tondo piccolo delineate delle piccole foglioline e dei piccoli puntini per completare.

Torta "sweet kitty"

Preparazione 40 minuti (solo per la torta)
Cottura 75 minuti circa • Stampo Ø 26 cm
2 stampi a semisfere Ø 7 CM • Per 18 persone

Ingredienti

450 g di farina, 120 g di fecola
200 g di latte, 300 g di burro
400 g di zucchero, 8 uova
50 g di mandorle tritate fini
1+1/2 bustina di lievito
5 pizzichi di sale
2 bustine di vanillina

farcia:

confettura a piacere
crema spalmabile al cioccolato

bagna:

100 g di acqua
50 g di liquore maraschino
100 g di zucchero

decorazione:

3 cucchiai di gelatina di albicocche
500 g di glassa fondente
coloranti alimentari rosa nero, giallo, rosso
confettini bianchi e rosa
zucchero colorato rosa
350 g di panna
35 g di zucchero a velo

Preparazione

Bagna: ponete sul fuoco in una casseruola l'acqua con lo zucchero, quindi fate bollire a tegame scoperto per 5 minuti. Allontanate lo sciroppo dal fuoco ed aggiungete il liquore. Lasciate raffreddare la bagna.

Torta: montate il burro morbido con metà zucchero e aromatizzate con la vanillina.
Versate poco alla volta il latte senza smettere di mescolare e conservate a parte. Montate a spuma le uova con lo zucchero rimasto.

Versate le uova montate sul composto di burro e mescolate bene. Aggiungete le farine con il lievito e il sale. Unite le mandorle.
Versate circa 2 cucchiai di composto negli stampini semisferici e il restante nello stampo tondo, tutti imburrati e infarinati. Infornate gli stampi a 175° e cuocete per 20 minuti le basi sferiche, poi sfornatele.

Proseguite la cottura della torta tonda per altri 53/55 minuti. Sfornate e sformate la torta sulla gratella a raffreddare.

1 Pareggiate la torta eliminando la calotta e dividetela in tre dischi.
Inumidite i dischi con la bagna, farciteli con la confettura e sovrapponeteli. Pennellate la torta con la gelatina di albicocche.

2 Pareggiate le due semisfere e accoppiatele con la crema spalmabile. Pennellate con la gelatina calda.

Colorate con una puntina di rosa 350 g di fondente. Stendetene una piccola parte e rivestite la sfera (costituirà la tettarella del ciuccio).

3.4 Colorate di giallo 100 g circa di fondente e stendetelo allo spessore di 1 cm circa, poi incidetevi un cerchio di grandezza proporzionata alla tettarella.

5 Incidete il centro con un foro. Con il restante fondente giallo modellate un cordoncino, tagliatelo a misura e sistematelo nel foro sul cerchio giallo (costituirà l'anello del ciuccio). Lasciate asciugare i pezzi.

■ Stendete un poco di fondente bianco, poi incidetevi un cerchio. Passate sul bordo del fondente la stecca a cono premendo così da farlo arricciare sui bordi (bavaglino).

6 Stendete una parte di fondente rosa e con il tagliapasta incidete i cuoricini.

Preparate gli orsetti

7 Modellate delle palline poco più grandi di una nocciola. Modellatene altre per le orecchie. Incidete nel fondente steso dei dischetti, piccoli e più grandi.

8 Montate tutte le parti per formare i musetti degli orsetti come nelle foto. Assemblate i ciucci e apponeteli sul muso degli orsetti.

9 Con uno stecchino o con l'apposito attrezzo incidete gli occhi degli orsetti.

Preparate i visi dei bambini

Nel fondente rosa modellate le faccine a pallina, poi altre palline più piccole che costituiranno i nasini.

10 Colorate un poco di fondente di nero, ponetelo in uno spremiaglio e dividetelo in piccoli ciuffetti. Preparate i visini dei bimbi assemblando tutte le parti, in particolare attaccando un pochissima acqua i capelli sulla testa e forando gli occhietti con uno stecchino.
Preparate dei piccoli ciucci come per gli orsetti e sistemateli sul viso dei bimbi.
Stemperate il colorante rosso in poca panna. Montate la panna con lo zucchero a velo, poi unite il colorante sciolto nella panna. Con la panna montata colorata ricoprite la superficie della torta. Trasferite la panna montata rimasta nel sac à poche con bocchetta tonda e ricoprite i bordi della torta.

11 Sostituite il beccucio con uno a stella media e formate dei piccoli ciuffi allungati lungo il bordo.

12 Inserite su ciascun ciuffetto un confettino alternandone uno rosa a uno bianco. Adagiate al centro della torta il bavaglino di fondente bianco.

13 Infilate uno stecchino nelle testoline e infilatele sui bordi della torta equidistanti (ricordatelo agli ospiti al momento di servire la torta).
Con un puntino di crema spalmabile attaccate i cuoricini sulla ghiera del ciuccio.

14 Posizionate al centro della torta la tettarella del ciuccio e con poca crema spalmabile fatevi aderire la ghiera. Distribuite intorno al ciuccio lo zucchero rosa.

BricoliAmo è qui la festa!

Flower power!

Ma no, tranquilli! Non ho nessuna intenzione di mettere in atto la rivoluzione dei figli dei fiori. Ho solo preso in prestito lo slogan degli anni '70 per omaggiare l'esplosione di colori e di profumi che ci regalerà questo mese. Tra l'altro, almeno per un giorno, saremo orgogliosi di sentirci "figli", perché potremo festeggiare la nostra mamma trascorrendo una giornata insieme a lei, oppure preparandole per una volta la colazione, magari con dei biscotti fatti in casa. Aggiungete alcuni fiori sul tavolo e fatele trovare un bigliettino di auguri con un regalo fatto da voi. E comunque nessuno ci vieta di organizzare nel pomeriggio un party vivace e floreale nello stile di quegli anni: camicie a fiori, jeans a zampa di elefante e una bella coroncina di fiori sul capo.
Vuoi sapere come si fa?

BIGLIETTO PER LA MAMMA

Ti servirà un cartoncino bristol formato A4 da piegare a metà. Disegna sulla parte davanti una finestra, ritaglia le persiane e aprile verso l'esterno. Prendi un cartoncino più scuro, leggermente più grande della finestra e incollalo all'interno del biglietto. Qui potrai disegnare la tua mamma, mettere una sua foto o farne la caricatura con il cartoncino. Per realizzare i fiori disegna 20 spirali sul cartoncino colorato (giallo, arancio e rosso), ritagliale ad una ad una e incollale su se stesse. Infine disegna le foglie a forma di cuore sul cartoncino verde, ritagliale e piegale a metà. Incolla tutti gli elementi davanti alla finestra, come se fosse un bel balcone fiorito.

Bruschettina in fiore

Preparazione 20 minuti
Per 8 tartine

Ingredienti

8 fette di pan carrè
2 tuorli di uova sode
200 g di robiola
2 mazzi di ravanelli, sale, pepe

Preparazione

- Passate nel colino i tuorli di uova sode. Mescolate la robiola con un pizzichino di sale e di pepe.
- Con un tagliapasta tondo incidete il pane e tostatelo leggermente. Distribuite al centro di ogni fetta un poco di crema di formaggio.
- Cospargete con la mimosa di tuorlo di uova.
- Lavate i ravanelli, tagliateli a rondelle, poi divideteli a metà e inseriteli sulla crema formando una rosellina.
- Decorate ciascuna tartina con una foglia di ravanello.

I segnaposti

Prendi un cartoncino rosso quadrato di 10x10 cm, piegalo a metà e sulla parte anteriore incolla un cartoncino giallo più piccolo di 6x3 cm, dove scriverai il nome dell'invitato. Su un'altra striscia di cartoncino giallo di 3x1,5 cm dovrai praticare tanti taglietti ravvicinati e quindi arrotolarla su uno stuzzicadenti; a questo punto prosegui con una striscia rossa o blu di 6x2 cm. Fissa l'estremità con la colla e apri i petali verso l'esterno. Realizza in questo modo due fiori per ogni invitato. Per finire avvolgi su se stesso un cartoncino verde di 4x5 cm fino a ottenere un cono. Sigilla il bordo e inserisci i fiori al suo interno, decorando con alcune striscioline di cartoncino ricurvo.

Biscotti mamy

Preparazione 90 minuti
Cottura 10 minuti
Tagliabiscotti a fiore
Per 40/45 biscotti

Ingredienti

frolla:
380 g di farina, 200 g di burro
140 g di zucchero, 1 uovo, 1 tuorlo
buccia grattugiata di 1 limone
glassa:
250 g di zucchero a velo setacciato
30 g di albume, 30 g di succo di limone
ghiaccia:
260 g di zucchero a velo setacciato
20 g di albume, 20 g di succo di limone
coloranti alimentari

Preparazione

Impastate gli ingredienti per la frolla, formate un panetto, avvolgetelo in pellicola per alimenti e ponete in frigo per 30 minuti.
Stendete la frolla allo spessore di 3 mm e con il tagliapasta incidete i biscotti.
Infornate a 180° e cuoceteli per 10 minuti. Quando i biscotti saranno cotti, sfornateli e poneteli a raffreddare sulla gratella.
■ **Ghiaccia:** lavorate con lo sbattitore elettrico lo zucchero a velo aggiungendo l'albume e il succo di limone fino ad ottenere una massa gonfia e sostenuta. Dividete la ghiaccia in 5 ciotole e coloratene 4 nei colori rosa, giallo, arancio e azzurro. Ponete le ghiacce colorate nei conetti e tracciate i contorni dei biscotti. Lasciate asciugare. Preparate la glassa con lo stesso procedimento della ghiaccia, coloratela di azzurro, rosa, giallo, lilla e arancio. Versate un cucchiaino di glassa sui biscotti, poi stendetela con un pennellino. Lasciate asciugare i biscotti sulla gratella.

1. Incidete la pasta frolla.

2. Realizzate il contorno di ghiaccia.

3. Dopo la glassatura rifinite con i puntini.

LA CORONCINA DI FIORI

Ehi! Non mi sono dimenticato della coroncina, volevo solo creare un po' di suspense...
Per un bel risultato prendi un nastro da pacchi sufficientemente lungo da essere annodato intorno alla testa. Quindi ritaglia dal cartoncino tanti fiori colorati, oppure recupera quelli delle bomboniere o quelli artificiali dei negozi "Tutto 1 euro". Con l'aiuto della grappettatrice pinza i fiori sulla parte davanti del nastro. Aggiungi delle code fatte con nastri di altri colori e arricciali con l'aiuto delle forbici. Subito pronta per essere indossata!

La corsa pazza

Ecco un bel gioco movimentato da fare in giardino in una bella giornata. Serve solo un fischietto e tanti amici.
Dovete posizionarvi tutti lungo una linea e... correre fino alla meta (?). Ma va!!!
Sembra facile, però a discrezione dell'arbitro (quello con il fischietto), al rumore del fischio dovrete fermarvi immobili e continuare la corsa come dice lui.
Siete sicuri di riuscire ad arrivare alla fine correndo all'indietro, a rana, su un piede solo, oppure strisciando come gli indiani? Pronti? Attenti! Viaaaaaaaaaaaaaaaa.

Macedonia con yogurt

Preparazione 20 minuti
Per 4/5 persone

Ingredienti

400 g di yogurt bianco cremoso
1 lime
500 g di frutta fresca mista
50 g di zucchero
menta

Preparazione

■ Aromatizzate lo yogurt con la buccia grattugiata del lime e ponetelo nelle coppe. Spremete l'agrume e versate il succo sulla frutta sbucciata e tagliata a pezzetti. Unite lo zucchero e mescolate. Lasciate riposare per 10 minuti. Sgocciolate la macedonia e ponetela nei bicchieri sullo yogurt. Guarnite con foglie di menta.

Bicchieri Nuova R2S

1. Versate il succo di lime sulla frutta.

2. Unite lo zucchero e mescolate.

3. Versate la macedonia sullo yogurt.

La lavagnetta

Da un cartone un po' robusto ritaglia la sagoma di un vaso alto 24 cm, largo 30 cm in alto e 12 cm in basso. Dipingi con la tempera marrone e lascia asciugare.
Da un cartoncino più sottile ricava due corolle di fiori del diametro di 7 cm, alle quali lascerai un pezzetto di gambo.
Ritaglia anche due o tre foglie che dipingerai di verde.
Ora, da una carta ancora più sottile ricava i petali dei fiori con un buco centrale di 6 cm.
Assembla questa forma intorno alla corolla. Per concludere prendi un pezzo di spago lungo 50 cm e annodalo alle estremità del vaso. Incolla sul bordo superiore del vaso i fiori, le foglie e copri con una striscia di cartoncino ondulato lungo 30 cm. Ecco pronta la lavagnetta, alla quale non ti resta che fissare i tuoi promemoria con le puntine da disegno. Te ne ricorderai?

I SEGNALIBRI

Ecco un'idea semplice e di sicuro effetto, da regalare a tutti gli invitati... o almeno a quelli più intellettuali! Per ogni segnalibro prendi un rettangolo di cartoncino colorato di 20x4 cm e realizza la punta su un'estremità. Disegna un fiore stilizzato (o anche due, l'importante è che siano nel senso della lunghezza). Con la punta del cutter incidi i contorni del fiore e asporta la parte in eccesso. Potrai diversificare i segnalibri con una margherita a otto petali, un quadrifoglio o una bella farfalla. E prima di regalarli scrivi una frase ad hoc per dedicarli alla persona che vuoi.

NOVITÀ

IN EDICOLA A FINE APRILE

PROFILOLANA

la nuova rivista interamente dedicata ai più piccoli.

IN REGALO 2 GOMITOLI DA 50 GR. DI PURA *LANA MERINOS*!!!

PROFILO S.r.l. - Via dell'Arengo, 81 - 60020 Offagna (AN)
Tel. +39.071.720.80.03-4 - Fax +39.071.720.87.90 - email: info@profilomagazine.it

IN EDICOLA A FINE APRILE

PROfilo *Uncinetto*

a solo € 5,90

Cuscini metropolitani

Cuscini dipinti da una gettata di filo di Scozia.

SPECIALE

Immagini sacre

Il filet celebra il mese di Maria

IN REGALO 2 GOMITOLI DA 100 GR. DI FILO DI SCOZIA 12/3

Da lettrice a lettrice

Inviate in redazione le foto delle vostre torte più belle, le ricette più buone, le idee più singolari e simpatiche o i dubbi che vi possono sorgere nel realizzare un dolce. Queste pagine sono dedicate a VOI! Aspettiamo il materiale via mail all'indirizzo **info@piuquado.com** o per posta a **Quadò Editrice via Cesare Della Chiesa 133 41126 Modena.**

Le ricette e le torte selezionate verranno premiate con un abbonamento semestrale alla rivista più DOLCI.

Care amiche, vi ringraziamo per le tante lettere ed e-mail che ci state inviando. Vi ricordiamo di segnalare sempre tutti i vostri dati (nome, cognome e indirizzo completo) per poter attivare agevolmente l'abbonamento in caso di pubblicazione di ricette o foto.

Una torta originale

Gentile Redazione,
Le invio in allegato la foto della "Torta Carpe Diem" da me creata per la rubrica "Da Lettrice a Lettrice".
Dolci saluti, ***Antonella***

Ingredienti

per la pasta biscuit:
- 100 g di farina • 4 uova
- 100 g di zucchero vanigliato

per le cialde:
- 50 g di farina • 50 g di zucchero
- 50 g di burro fuso
- 1 albume • vanillina

per la farcitura:
- 500 ml di panna montata
- 50 g di more
- gelatina di albicocca
- foglie di cioccolato fondente

Preparazione

- **Pasta biscuit:** mescolate con cura i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina e gli albumi montati a neve. Versate l'impasto in una teglia foderata con carta da forno e cuocete a 200 °C .
- Preparate le cialdine mescolando la farina con lo zucchero, l'albume, il burro a filo e la vanillina. Distribuite il composto aiutandovi con un pennello, in cerchi su carta da forno e cuocete per 5 minuti.
- Appena il bordo risulta dorato sfornate le cialdine e velocemente modellatele su stampini rovesciati. Fate raffreddare finché divengano dei calici rigidi.
- Colorate la panna montata di lilla con le more frullate e farcite i calici e la torta. Pennellate la superficie del dolce con la gelatina e disponetevi a bouquet i calici e le foglie di cioccolato.

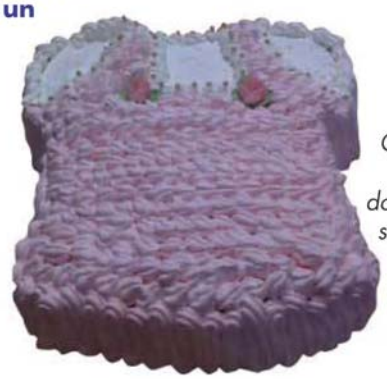
Grazie Antonella per averci inviato la foto di questa torta originale e creativa. Siamo certe che diventerà fonte di ispirazione anche per le nostre amiche lettrici sempre in cerca di idee nuove e stupefacenti. Per la pubblicazione della foto ti ricordiamo che ti attiveremo un abbonamento semestrale omaggio alla rivista più DOLCI.

Per la Prima Comunione

Maria Teresa ha realizzato questa torta per la Prima Comunione di sua figlia e ha ricevuto molti complimenti ed un fragoroso applauso a cui noi ci aggiungiamo! Ha preparato i fiori, la bimba in abito da comunione e la pergamena con fondente di zucchero ed ha ricoperto il dolce con cioccolato bianco.
Maria Teresa Tambuzzo, Cirie (To)'

Per una mamma speciale

Elena, Luana e Francesca hanno sorpreso la loro mamma omaggiandola di questa meravigliosa torta per il suo cinquantesimo compleanno.
Elena, Luana e Francesca Di Lullo, Ari (Chieti)



Una moda dolcissima!

Chi non vorrebbe indossare una canotta così... dolce? Anna Maria ha pensato di regalarla con tanto affetto alla sua nipotina.
Anna Maria Mannai, Carbonia (Ca)

più DOLCI è su FACEBOOK!

Diventa FAN e condividi con noi la tua passione per la pasticceria. Troverai tanti amici con cui chiacchierare e scambiare foto e ricette. Con facebook più DOLCI è sempre più vicino alle lettrici.

La torta Paradiso

Cara redazione, sono una vostra lettrice da tanto tempo e vorrei cortesemente chiedervi la ricetta della torta Paradiso.
Grazie in anticipo.
Fernanda

Cara Fernanda, la torta Paradiso è uno dei grandi classici della pasticceria. La puoi trovare sul nostro libro Dolci più buoni d'Italia e anche sul nuovo Manuale di Pasticceria Volume 1. Di seguito ti riportiamo la ricetta pubblicata in quest'ultimo volume.

Torta Paradiso

Preparazione 20 minuti • Cottura 35 minuti • Per 8 persone
Stampo Ø 22 cm

Ingredienti

- 200 g di burro
- 250 g di zucchero a velo
- 1 limone
- 90 g di tuorli
- 100 g di uova sgusciate
- 130 g di farina 0
- 130 g di fecola di patate
- 3 g di lievito
- 2 pizzichi di sale

decorazione:

- zucchero a velo
- fiori di zucchero

Preparazione

- In una ciotola montate il burro morbido con lo zucchero a velo e aromatizzate con la buccia grattugiata del limone.

Unite poco per volta le uova e i tuorli già sbattuti. Incorporate infine le farine setacciate con il lievito e il sale.
Versate la massa nello stampo imburrato e infarinato. Ponete la torta in forno preriscaldato a 175° per 35 minuti. Sfornate la preparazione quando sarà cotta, eliminate lo stampo e adagiatela sulla grata per dolci.

- **Decorazione:** imbiancate la superficie della torta con un velo di zucchero. Guarnite il centro con un bouquet di fiori di zucchero.

Per il Battesimo

Vincenza propone questa bellissima torta realizzata per il Battesimo di una bimba, figlia di cari amici: le scarpette, il bavaglino e la copertura della torta sono realizzati tutti a mano in pasta di zucchero, mentre i ciuffetti ed i ricami sono in ghiaccia reale.
Vincenza Carpentieri, Sant'Egidio del Monte Albino (SA)

Nella vecchia fattoria...

La grande passione per i cavalli diventa lo spunto ideale per mamma Isabella, che ha creato la torta per festeggiare il compleanno di sua figlia Caterina. Con tanto di stalla a parte, Gluten free per un'amica celiaca....
Isabella Centonze, Calderara di Reno (Bo)

Per Michele

Mamma Stefania ha una passione grande per la realizzazione di dolci ed ecco i risultati: meravigliose torte dedicate ai suoi due cuccioli: questa è stata realizzata per per il sesto compleanno di Michele. Auguri!
Stefania Castignetti, Rustigazzo (Pc)

Tutti i segreti della panna cotta

Care amiche della redazione più Dolci, mi tenete compagnia ogni mese con splendide ricette che realizzo nel tempo libero per la gioia dei miei familiari, nonchè mia. Infatti ho acquisito una discreta fama di cuoca e pasticciera, attribuitami dall'entusiasmo dei miei golosi commensali.
Tuttavia c'è proprio una piccola macchia nel mio curriculum: la panna cotta!!! Ho provato a realizzarla, ma durante il raffreddamento la panna è affiorata in superficie separandosi dal latte e formando due strati uno più gelatinoso (il latte) e uno più cremoso (la panna). Dove ho sbagliato? Come posso ovviare a questo inconveniente? Con il preparato industriale in polvere è riuscita bene altre volte, ma il sapore non è certamente quello della VERA panna cotta. Grazie per l'aiuto. A presto. ***Francesca***

Cara Francesca, tutti vorremmo avere come parente o come amica una persona come te, che omaggi le persone che ami con meravigliosi dolci. La panna cotta è una vera bontà: per questo sul numero di più DOLCI di marzo n. 122 nel servizio di apertura dei dolci al cucchiaio abbiamo pubblicato la ricetta della panna cotta classica.
In più sul sito www.piudolci.it nella sezione più DOLCI live potrai vedere Mara Mantovani, la nostra maestra di pasticceria, mentre prepara la panna cotta classica.
Per rispondere alla tua domanda: panna e latte si sono separati? Molto strano...hai utilizzato della panna fresca, oppure quella vegetale? Per una riuscita perfetta noi consigliamo di usare sempre panna fresca. Inoltre: ricordati di unire la colla di pesce ammollata e ben strizzata al composto molto caldo e di mescolare perfettamente per sciogliere in modo omogeneo il gelificante.
Prova a realizzare la ricetta della nostra panna cotta seguendo le indicazioni riportate passo dopo passo e mandaci in redazione la foto della tua panna... vedrai che sarà un successo!!

buone nuove

Zero zuccheri aggiunti

Aranciata Zero e Chinò Zero mantengono intatto rispettivamente il sapore classico delle migliori arance e del miglior chinotto di Sicilia, ma con zero zuccheri aggiunti.
San Pellegrino, Milano, tel. 02/31971.

Sorsi di freschezza

Lipton Tè Verde freddo al Limone è la nuova bevanda dissetante al piacevole aroma di limone, dal sapore rinfrescante. Povero di zuccheri, soddisfa il palato senza aumentare l'apporto calorico giornaliero.
Lipton, www.lipton.it

W il pompelmo rosa!

Contiene solo pompelmo biologico, è preparata senza zuccheri aggiunti e non contiene glutine: FiordiFrutta Pompelmo rosa è ideale per arricchire crostate e dolci, yogurt o frullati.
Rigoni di Asiago, Numero Verde 800851451, www.rigonidiasiago.com

Per la mamma

Omaggiate la mamma con le tazzine da thè impilabili della collezione La vie en rose, realizzata in porcellana, pitturata a mano con rifiniture in oro zecchino.
Rosso Regale, tel. 055/583263, www.rossoregale.com

Colazione per tutti

I Mini Plum Cake Cuor di Cacao Céréal sono la proposta ideale per una colazione o una merenda golosa e sana per tutti coloro che devono evitare il consumo di glutine.
Per informazioni chiama 800-018124 o visita www.prodotticereal.it

Lo yogurt da strizzare

L'ora della merenda diventa più divertente e nutriente con I Frutti di Frùttolo, il primo yogurt alla fragola a forma di fragola tutto da spremere.
Lactalis Nestlé Prodotti Freschi Italia, Milano, www.fruttolo.it

Per la tavola

Il piatto da portata ovale Freedom, realizzato in Fine Bone China, porterà un tocco di raffinatezza sulla vostra tavola rinfrescandola con una ventata di primavera. *Taitu', Locate Triulzi (MI), tel. 02/90780606, www.taitu.it*

Per i celiaci

Crema alla ricotta

■ *Preparazione 20 minuti*
■ *Coppe monoporzione*
■ *Per 4 persone*

Ingredienti

2 cucchiai di composta di frutti rossi o marmellata ✓
300 g di ricotta
200 g di panna
80 g di zucchero a velo ✓
15 g di cacao ✓
20 g di cioccolato fondente grattugiato ✓
■ **decorazione:**
1 cestino di fragole
zucchero q.b.
scorzette di limone

Preparazione

■ Sbattete la ricotta con 60 g di zucchero a velo e dividete in due parti il composto.
■ Ad una parte unite il cacao setacciato, il cioccolato e 20 g di zucchero a velo, poi mescolate bene per omogenizzare gli ingredienti; all'altra aggiungete la composta di frutti rossi.
■ Montate la panna e dividetela in due parti, quindi incorporatene una alla massa con il cacao e l'altra alla ricotta. Versate la crema al cacao e ricopritela con quella di frutta rossa.
■ Coprite con pellicola e conservate il composto in frigo per 2 ore.
■ **Decorazione:** prima di servire, ricoprite il dolce con le fragole a pezzi leggermente zuccherate e aromatizzate con scorzette di limone.

Voppe EGO Vetri delle Venezie, cucchiaini Modigliani

✓ *Prodotto consentito*

NUMERI UTILI
Associazione Italiana Celiachia
Segreteria nazionale
tel. 010/2510016.

www.libri-di-cucina.com

Il nuovo sito di più DOLCI e più CUCINA

dove troverai i libri pubblicati tutti da "sfogliare"

sfoglia online

Troverai l'**elenco** illustrato di tutti i nostri **libri**.

Guarda alcune pagine di anticipazione del libro, verifica direttamente se il libro **puo' offrirti quel che cerchi**.

Tutte le ricette sono state **provate ed assaggiate.**

ACQUISTA SUBITO

Con un semplice click **direttamente a casa tua**

Agenda del mese

Editoriale

Care amiche e amici

Diamo il bentornato ad uno dei mesi preferiti dell'anno. Non è un luogo comune affermare che avvertiamo rinascere voglie che sembravano sopite: prenotiamo le vacanze, e già alcuni fortunati ne assaggiano generosi anticipi; il sole, se si mostra, scotta e si altalena con residui di arie ancora frizzantine; i banchi del mercato brulicano di fiori e di frutti dai colori diamantini, opulenti e irresistibili. Al mattino presto l'aria è tutta un vocio e un fragore di canti che i rumori del giorno attutiscono: come per gli uccellini anche per noi urgono mille cose da fare: festeggiamo la mamma, prepariamo la festa di un battesimo, o una festa per gli amici più cari. Come sempre, vi vogliamo accompagnare in ogni occasione nella scelta dei dolci più adeguati con proposte di sicuro successo e di facile realizzazione che non vi faranno rimpiangere il tempo speso in cucina.

Daniela Peli

Cibus 2010

Da lunedì 10 a giovedì 13 maggio si svolgerà la nuova edizione di **Cibus**, il Salone Internazionale dell'Alimentazione, presso il Quartiere Fieristico di Parma. Per scoprire i prodotti più innovativi, i più attenti alla tradizione, ma soprattutto i più buoni, il Salone si fa protagonista dell'accoglienza. Con nuove sezioni espositive dedicate all'ultra fresco, al gourmet e alle novità mondiali dell'industria e della distribuzione rappresenta tutto il Pianeta Cibo e nessun'altra manifestazione offre qualcosa di comparabile per valore e originalità dei prodotti e per qualificazione e specializzazione delle presenze.

Per informazioni: www.cibus.it

Cioccolaterie Aperte 2Maggio2010 ai Golosi d'Italia

Il 2 maggio 2010 la prima dell'evento nazionale più dolce: Cioccolaterie Aperte ai Golosi d'Italia
Le Camere di Commercio di Ragusa, Cuneo e Belluno promuovono una proposta che coniuga natura, storia e una scappatella golosa. Le cioccolaterie dei territori indicati attireranno l'attenzione di turisti e addetti ai lavori per un'esperienza nuova, oltre all'assaggio di tante varietà di cioccolato, al fine di lanciare nel mondo le imprese cioccolatiere artigiane italiane. Tuttti potranno seguire le Strade del Cioccolato, percorsi ad hoc con visite guidate, degustazioni, assaggi ed abbinamenti col cioccolato rigorosamente Made in Italy.
Per informazioni: www.cioccolaterieaperte.it

"Dolci rustici al cioccolato" protagonista alle Sweetlyaxidie

*Segnate in agenda l'appuntamento del **15 maggio:** Daniela Peli, direttore di **più DOLCI e più CUCINA**, presenterà, durante una delle lezioni di pasticceria di Salvatore De Riso, il nuovissimo **"Dolci rustici al cioccolato"**, ora in edicola allegato alla rivista più CUCINA di Aprile/Maggio.*
Per informazioni: www.axidie.it

più DOLCI è su FACEBOOK!

Diventa FAN e condividi con noi le tue ricette, i trucchi e i segreti di pasticceria. Sarà un modo per rinsaldare passioni comuni e rinnovare ogni giorno l'amicizia che ci lega da tanti anni. Con facebook più DOLCI è sempre più vicino alle lettrici.

più DOLCI

Direzione, redazione e amministrazione:
Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa, 133
41126 Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com
web: www.piudolci.it
www.piucucina.it
www.quado.it
www.ricetta-con-foto.it
www.libri-di-cucina.com

Direttore Responsabile
Daniela Peli

Capo Redattore
Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

Redazione
Francesca Ferrari, Rita Gualmini
francesca.ferrari@piuquado.com

Grafica
Elena Bertacchini, Francesca Fiumara
ufficiografico@piuquado.com

Consulenza gastronomica e realizzazione ricette
Maestri Pasticceri
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
Umberto Cozzolino

Fotografie
Sandro Goldoni

hanno collaborato
Davide Falcioni

Responsabile Pubblicità
Silvana Carbone tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com

Ufficio Abbonamenti
Sandra Cavazzuti (responsabile)
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo
antonietta.rauseo@piuquado.com

Distributore per l'Italia
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo
(MI), tel. 02/660301 telefax 02/66030320

Distributore per l'estero
S.I.E.S srl
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello
Balsamo (MI) tel. 02/66030400
fax 02/66300269
e-mail: sies@siesnet.it

Carta
Cartiere Burgo spa

Stampa
Coptip, Modena, tel. 059/312500

Autorizzazione del Tribunale
di Modena n. 1458
del 25/1/1999 - ISSN 1128-0719

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta.
Testi e immagini, anche se non pubblicati, non si restituiscono

Quadò Editrice

Vino in Villa, Garantito!

Un evento simboleggiato dalla lettera "G" , cioè la Garanzia offerta dalla Docg (denominazione di origine controllata e garantita), il massimo riconoscimento qualitativo assegnato ai vini italiani. In Italia ci sono 44 Docg e la n 44 è il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, cui è dedicato Vino in Villa, il Festival Internazionale promosso dal Consorzio per la tutela del Conegliano Valdobbiadene in programma dal **15 al 17 maggio**, che chiama per l'occasione i 43 colleghi, vini famosi o rari. L'evento offrirà momenti dedicati ad ogni visitatore.

Per i giornalisti vi sarà la presentazione della nuova annata; per gli addetti ai lavori (ristoratori, enotecari) Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, sotto l'egida del rettore **Gualtiero Marchesi,** presenterà l'Atto Unico, ovvero il modo moderno di intendere il pranzo, sempre più spesso costituito dal piatto unico. Gli chef accompagneranno le loro presentazioni col Conegliano Valdobbiadene, un vino moderno, fine, elegante e moderatamente alcolico. A fare da cornice a Vino in Villa sarà il castello di San Salvatore che racchiude una mostra del cinquecentesco pittore locale Cima da Conegliano. Degustare un vino e ammirare le opere d'arte sarà un' ulteriore proposta rivolta ai consumatori.
Per info: www.prosecco.it

Fratelli di Latte

A Gualdo (Macerata), va in scena il 29 e 30 maggio 2010 la 14^ edizione di " Formaggi d'Autore", promossa in collaborazione con Slow Food Marche, una ricca vetrina nazionale di prodotti lattiero-caseari. Vale la pena di spendere un fine settimana nel borgo medievale di Gualdo per dedicarsi a degustazioni ed acquisti.

In Italia, infatti, si contano più di 500 tipi di formaggi, tutti differenti e tutti eccellenti. I produttori di ogni regione, i protagonisti dell'intera filiera, i valori nutrizionali dei formaggi, come renderli versatili in cucina, come riconoscerli dai contraffatti sono i protagonisti della kermesse. Un occhio d'attenzione verrà posto alla tutela dell'ambiente con l'uso di piatti completamente degradabili e con la creazione di uno spazio per le aziende del territorio che puntano alle energie rinnovabili. Laboratori, spettacoli teatrali, animazioni per bambini e buona tavola, ovviamente a base di formaggi, coroneranno la manifestazione. **Programma completo, appuntamenti e orari sul sito internet www.formaggi.biz**

Una vacanza nella culla della bontà

Fino al 30 giugno sono in palio 40 settimane di soggiorno nei caratteristici agriturismi venostani del Gallo Rosso. Per partecipare al concorso basta incollare tre bollini sulla cartolina del concorso (disponibile nelle cassette di mele e scaricabile dal sito www.vip.coop) e indirizzare entro il 30/06/2010, in busta chiusa e affrancata, a concorso "Vinci una vacanza nella culla della bontà", c/o E.P.R. srl. Casella postale 15045, 20159 Milano. In Val Venosta, vero angolo di paradiso, maturano le più straordinarie mele del mondo: grazie al microclima particolare che vanta moltissimi giorni di sole all'anno, alle scarse precipitazioni e alla forte escursione termica tra giono e notte, le mele maturano più lentamente e intensamente, coccolate da una natura veramente benevola.

Il regolamento del concorso sul sito www.vip.coop.

Asparagi e Vespaiolo

Torna la rassegna gastronomica, promossa dai Ristoratori Bassanesi, che vede la felice accoppiata dell'asparago con il Vespaiolo, vino autoctono prodotto da 13 aziende locate nel comprensorio della DOC Breganze, ai piedi dell'altopiano di Asiago. La particolare conformazione calcarea del suolo, argillosa e tufacea conferisce a questo vino gusto fresco, secco e ricco di sapidità. Felice, quindi, il connubio con l'asparago, che la tradizione vuole buono da marzo a giugno. Piatti e ricette a base di croccanti asparagi, annaffiati dal Vespaiolo, costituiscono un invitante e irrinunciabile appuntamento presso i locali della zona, **dal 19 marzo fino al 13 giugno**.

Una fioritura davvero... Soave

Ad aprile il territorio della **Strada del vino Soave (VR),** si trasforma nelle "Valli dei Ciliegi". Bianco il vino e bianca la spettacolare fioritura di migliaia di ciliegi che in queste terre dà il via ufficiale alla primavera. In bici o a piedi si possono seguire gli itinerari proposti dalla Strada del Vino Soave, con pause negli agriturismi e nelle cantine che offrono accoglienza. A Cazzano di Tramigna (VR), si comincia il primo fine settimana di giugno con la Mostra Mercato della Mora, con stand e degustazioni di vini e olio; a Brognoligo (VR), si può partecipare alla Mostra Mercato delle ciliegie Meraviglia dell'Alpone, con vendita diretta dai produttori del saporito frutto. La vendita si effettua tutti i giorni, compresa la domenica, per tutto il mese di giugno.

Info: Strada del vino Soave – tel. 045.7681407 www.stradadelvinosoave.com

E' nata l'Università per i Sommeliers

Grazie alla collaborazione con AIS, ad ALMA, il prestigioso ateneo enogastronomico di Colorno (PR), ha preso il via un Master per i Sommeliers professionisti. Il Master fornisce conoscenze teorico-pratiche molto avanzate in campo enogastronomico, con particolare attenzione alla gestione e promozione del vino. Le 20 giornate prevedono, oltre alle lezioni teoriche, anche degustazioni guidate dedicate ai vini di alto livello e formazione a distanza. Molte le uscite didattiche sul territorio per captare la realtà territoriale e diversi stages e attività lavorative sul campo per sviluppare la fusione con il mercato del lavoro. **Informazioni: Alma, Scuola Internazionale di Cucina, tel. 0521 525221**

Indirizzi

- EGO Vetri delle Venezie tel. 045/6137137, www.ego-alter.it
- Linum Italy, Concetti e Design, tel. 055/7331262, info@linum-italia.com
- Modigliani,tel. 06/6781715, www.modigliani.it
- Nuova R2S tel. 0365/597009, www.r2s.it
- Omada By Adamo, tel. 071/721081, www.omadadesign.com
- Primo'gi, tel. 0424/33513, www.primogi.com
- Royal Albert distribuito da Michielotto tel. 0376/398187, www.michielotto.com
- Villa d'Este, tel. 0774/502249, www.villa-deste.it
- Wald, tel. 075/919621, www.wald.it

Prossimamente

più DOLCI di Giugno ti aspetta in edicola il 21 Maggio

E' tempo di frutta!

L'estate è la stagione che ci regala frutti succosi: sarà piacevole trasformarli in squisiti dolci.

"Io porto il dolce"

Dolcezze "da asporto" per concludere in bellezza un incontro tra amici.

Forza Italia!

Fischio di inizio dei Mondiali... non vorrete che manchi il dolce!?

le rubriche

Torte Rustiche o raffinate? Certamente di sicuro successo.

Crostate Gusci di friabile frolla custodi di golose farce.

Dolci al cucchiaio Delicati dessert da gustare con il cucchiaio.

Biscotti e pasticcini Deliziose dolcezze da sgranocchiare in ogni momento.

Bricoliamo è qui la festa!

Da lettrice a lettrice Le pagine per chiacchierare insieme.

Mercato Le novità del mercato.

Celiachia La ricetta per chi non tollera il glutine.

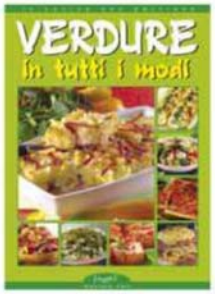
Agenda del mese Notizie e manifestazioni dal mondo della pasticceria.

La biblioteca di " in cucina con passione"

I LIBRI di Cucina

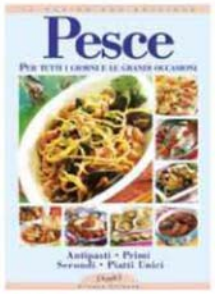
PATATE DELL'ANTIPASTO AL DOLCE.
€7,90

PIZZE:
CALZONI, PANI,
FOCACCE FARCITE
€7,90



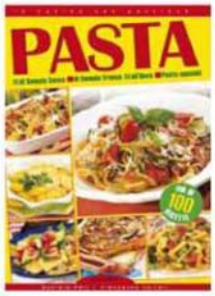
VERDURE IN TUTTI
I MODI
€8,90

PANE: PANI FARCITI,
PANINI, TRAMEZZINI
€8,90



PESCE PER TUTTI
I GIORNI E LE
GRANDI OCCASIONI
€8,90

SECONDI PIATTI:
FACILI, ECONOMICI,
VELOCI
€8,90



PASTA: SEMOLA SECCA,
SEMOLA FRESCA,
ALL'UOVO, SPECIALE
€8,90

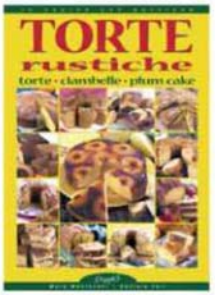
SFOGLIA
I LIBRI SUL SITO
www.libri-di-cucina.com

www.piudolci.it
www.piucucina.it

I LIBRI di Pasticceria

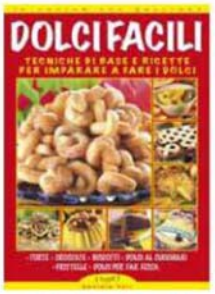
DOLCI PIÙ
BUONI D'ITALIA
€8,90

DOLCI PIÙ
BUONI DEL MONDO
€8,90

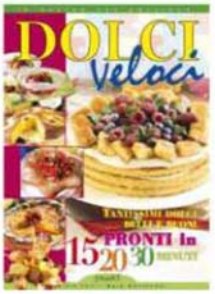


TORTE RUSTICHE:
TORTE, CIAMBELLE,
PLUM CAKE
€7,90

FRITTELLE DOLCI
E SALATE
€8,90



DOLCI FACILI: TECNICHE DI BASE E RICETTE PER FARE I DOLCI
€8,90



DOLCI VELOCI: PRONTI
IN 15,20,30 MINUTI
€8,90

DOLCI CON LA FRUTTA
€8,90

FESTE DI COMPLEANNO PER TUTTE LE ETÀ
€8,90

GUIDA ALLA
DECORAZIONE VOL.2:
tecniche e consigli per
l'uso della sac à poche
€9,50

OGNI COFANETTO COSTA SOLO € 3,50

Finalmente i
pratici cofanetti
per raccogliere la collana
IN CUCINA CON PASSIONE

TORTE PER BAMBINI: DOLCI DECORATI SPIEGATI FASE PER FASE
€20,15

TORTE DECORATE
DEI CARTONI ANIMATI E FUMETTI
€14,50

TORTE DECORATE
PER COMPLEANNI E
FESTE SPIRITOSE
€14,50

BISCOTTI PER LE
FESTE: S.VALENTINO,
PASQUA, MAMMA &
PAPÀ, HALLOWEEN
€14,50

- Pan di Spagna
- Torta Margherita
- Torta Maddalena
- Pasta biscotto
- Plum cake
- Torta Paradiso
- Decori con beccucci
- Panna Montata
- Glassa • Ghiaccia
- Meringa • Caramello
- Zucchero a velo
- Decori di fantasia

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.1:
tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50

- Dolci lievitati
- Sistema pasta lievitata a sfoglia • Pasta sfoglia
- Dolci fritti • Cioccolato
- Pasta choux
- Pasta frolla
- Dolci in coppa e in forma
- Glassa fondente
- Pasta di mandorle
- Crema al burro
- Decori con la frutta
- Decori con i fiori

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.2:
tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50

FRITTELLE, CIAMBELLE E BOMBOLONI. DOLCI & SALATI.
• DOLCI: ripiene, krapfen e bomboloni, ciambelle e frittelle; • SALATE: " pasta cresciuta, frittelle, crocchette e frittelline
€ 8,90

Spedisci il tagliando in busta chiusa per posta o fax a:
Quadò Editrice, Via Cesare Della Chiesa,133 41126 Modena, tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com per l'acquisto on line: www.piuquado.com

SONO COMPRESE LE SPESE DI SPEDIZIONE

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte Decorate per compleanni e feste spiritose"€ 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte per bambini" € 20,15** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Guida alla decorazione vol.2" € 9,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Patate" € 7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pizze" € 7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte rustiche" € 7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Biscotti per le feste" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Frittelle dolci e salate" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Rossopomodoro" € 5,00** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci con la frutta" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Verdure in tutti i modi" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte decorate cartoni animati e fumetti" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci facili" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pane, pani farciti, panini, tramezzini" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci più buoni d'Italia" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pesce: per tutti i giorni e le grandi occasioni" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Feste di compleanno per tutte le età" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci veloci" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci più buoni del mondo" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Secondi piatti" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pasta" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.1" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.2" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Frittelle, ciambelle e bomboloni. Dolci & salati." € 8,90** cad

PER PAGAMENTI CON CARTA DI CREDITO UTILIZZATE IL SITO www.piuquado.com SEZIONE compra online.

NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO

NOVITÀ

❒ Versamento su CCP n° 000018143412 int. a Quadò Editrice - Modena di € .....(allego fotocopia)

❒ Assegno allegato non trasferibile per €..... intestato a Quadò Editrice

Cognome ..... Nome .....

Età ..... Via ..... N ..... Cap .....

Città ..... Prov .....

Tel. (importante!) ..... Fax ..... Attività .....

❒ DESIDERO RICEVERE FATTURA: la mia partita IVA è .....

Codice fiscale ..... (obbligatorio per la fatturazione)

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di libri e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso alla sua richiesta. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.
Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:
1. trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; **2**. trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; **3**. comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali.
Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali..... SI ❒ NO ❒

2. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato..... SI ❒ NO ❒

3. Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nei settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali ..... SI ❒ NO ❒

FIRMA per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati

DO

ABBONAMENTI E ARRETRATI

Spedisci questa pagina allegando il pagamento per posta in busta chiusa, o fax a:
Quadò Editrice - via Cesare Della Chiesa, 133- 41126 Modena, fax 059/821977
Per INFO: Antonietta Rauseo tel.059/821945 e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com

Arretrati 2009/2010

I numeri arretrati sono disponibili dal numero 109 al numero 123 a soli 3,20 € cadauno

Desidero ricevere i numero/i arretrato/i

... ...

Abbonamento

❒ Abbonamento a 12 numeri a € 16,50 (senza regalo) dal mese di .....

❒ Abbonamento a 12 numeri a € 19,00 (con regalo*) dal mese di .....

❒ Abbonamento per l'estero a € 30,00 (con regalo*) dal mese di .....

IN REGALO UN PRATICO STAMPO MILLEFORME PAVONI

*ATTENZIONE! LO STAMPO IN OMAGGIO POTRÀ AVERE FORMA DIVERSA DA QUELLA RAPPRESENTATA NELLA FOTO A LATO.

Cofanetti

(PER L'ACQUISTO DEI COFANETTI DALL'ESTERO CONTATTARE L'UFFICIO ABBONAMENTI)

❒ Acquisto n. ..... cofanetti riviste € 3,50 cadauno comprese spese di spedizione

❒ Acquisto n. 5 cofanetti riviste € 14,00 (il 5° cofanetto è in omaggio!) anzichè € 17,50 comprese spese di spedizione

Acquista comodamente da casa collegandoti al sito www.piuquado.com sezione "Compra on line"

SCELGO LA SEGUENTE FORMULA DI PAGAMENTO:

❑ Bonifico Bancario su Banca Popolare dell'Emilia Romagna **IBAN IT 13ZO5387129050000000945858**

❑ Versamento su **CCP n° 000018143412** int. a Quadò Editrice, Modena di..... (allego fotocopia)

❑ Assegno allegato non trasferibile per ..... intestato a Quadò Editrice (spese di spedizione comprese)

Per pagamenti con carta di credito contattarci telefonicamente o utilizzare il sito www.piuquado.com sezione compra online

NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO. SI ACCETTANO ORDINI TELEFONICI SOLO SE IL PAGAMENTO AVVERRA' CON CARTA DI CREDITO

Cognome..... **Nome**..... **Età**.....

Via..... **N.** ..... **Cap**..... **Città** .....

Prov. ..... **Tel. (importante!)** ..... **Fax**.....

Attività ..... ❒ Fattura: Rag. Soc. .....

P.IVA ..... CODICE FISCALE (obbligatorio per la fatturazione) .....

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di abbonamento e/o arretrati e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso all'abbonamento. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.

Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:

1.trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; 2.trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; 3.comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali.

Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1.Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali SI ❒ NO ❒

2.Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato SI ❒ NO ❒

3.Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nei settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali SI ❒ NO ❒

FIRMA per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati.....

Liscio come l'olio,
olio di gomito,
a macchia d'olio.
Quando il nome
dell'olio è nominato
invano, per noi
è un dispiacere.

(Perché l'olio, per noi,
è una cosa seria.)

0183 7080
www.oliocarli.it

FRATELLI
Carli
Direttamente nelle case degli italiani, dal 1911.

Gusta le delizie della Val Venosta, vinci una vacanza a tutta natura.

Fino al **30/06/2010**, acquistando le Mele Val Venosta partecipi a un grande concorso che ti porta nella loro terra d'origine. Ti basta incollare 3 bollini sulla cartolina che trovi nei punti vendita abbinata al prodotto, compilarla con i tuoi dati e incrociare le dita: ci sono in palio 40 splendidi soggiorni per te e la tua famiglia negli agriturismi Gallo Rosso venostani, dove potrai godere di una ospitalità squisitamente genuina, in armonia con l'ambiente e gli animali.

Montepremi 20.000 euro. Regolamento completo su **www.vip.coop**

Südtirol
Val Venosta